

LUIGI SALA

IL LIQUORISTA PRATICO

COMPILATO SUI PIÙ RECENTI SISTEMI
E SENZA IL CONCORSO DELLA DISTILLAZIONE

3.^a Edizione riveduta ed ampliata dall'Autore
contenente le ultime scoperte dell'arte

1000 e più ricette, 200 delle quali inedite.



MILANO
CASA EDITRICE BIETTI

AUTHOR

Sala, Luigi

TITLE

Il Liquorista Pratico

DATE
LOANED

--

VINTNERS CLUB

655 Sutter Street
San Francisco, CA 94102

IL LIQUORISTA PRATICO



IL LIQUORISTA PRATICO

COMPILEATO SUI PIÙ RECENTI SISTEMI
E SENZA IL CONCORSO DELLA DISTILLAZIONE

dal Liquorista Chimico

LUIGI SALA

3.^a Edizione riveduta ed ampliata dall'Autore
contenente le ultime scoperte dell'arte

Processi per ottenere

Il Double Kummel cristallizzato - Genepi des Alpes
Mille fiori cristallizzato - Vermouth di Torino - Bitter
Cedro - Coca - Fernet - Mélange - Pippermint.

1000 e più ricette, 200 delle quali inedite

COLL'AGGIUNTA

d'un perfetto trattato di Gelateria, articoli di
Credenza e Pasticceria, Vini di lusso e il
modo di preparare ogni qualità di Gazeuse.



CASA EDITRICE BIETTI
MILANO.

PROPRIETA' LETTERARIA.

Made in Italy.

AI LETTORI

Incoraggiato dal crescente sviluppo della fabbricazione dei liquori, nonchè in seguito all'aumento degli spiriti e zuccheri, che rappresentano le materie prime nella composizione dei liquori, e perciò ne formano condizionatamente il loro valore, rendendoli così a prezzi assai elevati, credo fare opera buona, utile e necessaria l'avere compilato il presente Manuale, il quale ha il pregio sopra tutti gli altri finora stampati, di essere compilato sui sistemi più recenti, ma soprattutto per la esattezza delle sue ricette, nonchè insegnando praticamente la composizione dei liquori maggiormente in uso, e che invano si cercherebbero in altri manuali di tal genere.

Per mettere il mio Manuale alla portata di ogni intelligenza, io lo formai in termini semplici, ma chiari e famigliari, sfuggendo la teoria scientifica, con la quale sono stampati gli altri manuali, che se riescono necessari ai già capaci nell'arte, sono invece inefficaci per tutta quella falange che compongono la classe dei Liquoristi, Caffettieri, Gelatieri, Credenzieri e Droghieri, i quali non hanno imparato le prime ed utilissime nozioni dell'arte.

Col mio Manuale, anche le persone le più inesperte, potranno diventare abili fabbricanti di liquori, gelati, ecc., seguendo le norme descritte nel medesimo; poichè, oltre alle varie descrizioni sul mezzo di comporre i liquori, sul modo di preparare le fusioni, le filtrazioni, ecc., ha il merito di contenere una quantità tale di ricette precise e perfezionate, da trovare in esse qualunque qualità di liquore, mettendo così il fabbricante in posizione di esercitare il suo mestiere in ogni luogo ove si trovi.

Il Gelatiere e Credenziere troveranno pure vasto campo nel presente Manuale di poter sfoggiare la loro abilità nei lavori, essendo esso corredata di molte ricette di gelati di lusso ed articoli di credenza, da appagare i gusti più raffinati.

Speranzoso che questo mio Manuale sarà ben accetto, mi terrò soddisfatto se il mio lavoro sarà tenuto in considerazione di aver fatto opera meritoria.

L'AUTORE.

184 127 - Tamarindo
328 - Gum Syrup fonte acetaia
192 Bishop Hot Punch
193 Liqueur Celestine
199 Walnuss Liqueur
353 Cognac fonte acetaia

Sommario delle materie

Laboratorio del Liquorista.
Composizione dei Liquori.
Dell'infusione.
Della filtrazione.
Modo per ben operare la fabbricazione dei liquori.
Conservazione dei liquori.
Dose di zucchero e glucosio nei liquori.
Considerazioni ed osservazioni.
Dei Ratafià.
Dei Maraschini.
Del Mistrà.
Dell'Anesone di Brescia.
Dell'Anesette di Bordeaux.
Del Kirs o Kirschwasser.
Del Rhum.
Dell'Acquavite di Cognac.
Cognac sistema di Bordeaux.
Dell'Assenzio.
Degli Elisir.
Delle acque.
De li amari,

Delle Creme.

Dei Balsami.

Liquori forti.

Liquori di lusso.

Liquori ottenuti direttamente da frutti o fiori.

Vermouth.

Olj rosoliati.

Tinture semplici.

Tinture composte.

Liquori diversi.

Dei Punch.

Modo per invecchiare l'acquavite.

Chiarificazione dei liquori.

Albumina o bianco d'uova.

Colla di pesce.

Colorazione dei liquori.

Tavola di riduzione dello spirito a differenti gradi coll'aggiunta dell'acqua.

Tabella per ridurre il grado apparente dello spirito segnato dall'alcoolometro centesimale, al grado reale della temperatura normale.

Modo di ridurre un'acquavite di grado elevato, a gradi differenti coll'aggiunta d'un acquavite di grado inferiore.

Modo semplice e pratico per fabbricare ogni qualità di Gazeuse.

Sciroppi

Tavola indicante la quantità di zucchero contenuta in un litro di sciropo, a qualunque grado del saccarmetro (pesa sciropo) di Baume.

Osservazioni.

Dose di zucchero e glucosio nei sciroppi.

Tavola di riduzione del peso antico in peso decimale.
Trattato di gelateria.
Vini di lusso.
Frutta sciropata.
Conserve.
Pasticceria
Marmellate.
Gelatine.
Frutta nello spirito.
Composte di frutta.
Indice delle materie.



Laboratorio del Liquorista.

Il presente Manuale essendo stato compilato in modo di riuscire pratico a tutte le persone, non istarò a descrivere tutti gli utensili utili e necessari alle grandi fabbriche, ma bensi quegli utensili bastanti a fabbricare in casa propria qualunque liquore, senza ricorrere a quei materiali troppo dispendiosi e che sono utili solamente ai professionisti del genere e alle grandi fabbriche.

Cavalletti di legno rotondi o quadrati, atti ad attaccare i filtri di lana.

Alcuni filtri di diverse grandezze di lana di feltro e di tela servibili per filtrare vini, liquori e sciroppi. Tali filtri sarebbe prudente segnarli onde riconoscerli per la qualità dei liquori che si vuole filtrare.

Setacci pel travaso delle fusioni onde separare il liquido dalla fusione, dalle erbe e droghe contenenti.

Damigiane di diverse grandezze per infondere le erbe nello spirito e le altre per la conservazione dei liquori.

Un alcoolometro centesimale di Gay Lussac per conoscere la gradazione dello spirito,

Un saccarometro per misurare la densità degli sciroppi.

Un alcoolometro Cartier per conoscere la gradazione alcoolica dei liquori.

Un flacone contagoccie per servirsene nel contare le gocce di essenza e di alcali volatili e richieste.

Un mortaio di marmo per spezzare le droghe e le altre sostanze.

Un piccolo mortaio di ghisa per ridurre in polvere alcune sostanze.

Alcuni flaconi con turacciolo smerigliato per contenere essenze o oli volatili e colori per la colorazione dei liquidi.

Bottiglie diverse per contenere le diverse qualità di liquori e sciroppi.

Una bilancia per pesare le sostanze voluminose.

Piccola bilancia per pesare le essenze e altre sostanze.

Caldaie, bacini, casseruole stagnate di diverse dimensioni per cuocere zucchero e per raccogliere il liquido sotto il filtro.

Alcune tazze di rame stagnate a manico lungo per la mescolanza dei liquidi.

Alcune misure di latta di diverse capacità per misurare la quantità dei liquidi.

Imbuti di rame stagnati e di latta, alcuni con coperchio.

Imbuti di vetro per filtrare coi filtri di carta.

Una macchina per turare le bottiglie.

Alcuni fusti per conservare vini e liquori.

Otri di terra verniciata con coperchio per la conservazione dei sciroppi.

Un torrefattore per torrefare alcune sostanze.

Un macinatore per macinare.

Un torchietto per torchiare le sostanze delle fusioni.

Un tavolo di legno greggio con cassetto.

Un armadio per riporre bottiglie e flaconi contenenti essenze, colori, tinture, ecc.

Una scansia a cassettoni per le droghe, per le erbe, radici, ecc.

Scalette di legno per diversi usi.

Composizione dei liquori.

I liquori, senza eccezione, sono tutti composti di spirito, di acqua, di zucchero e dei profumi o aromi estratti da diverse sostanze. La varietà degli uni agli altri, consiste solo nella proporzione e varietà di profumo a seconda della qualità del liquore che si vuol fabbricare; vale a dire, che i liquori hanno tutti per base lo spirito, acqua e zucchero, aggiungendo a questi il profumo aromatico che caratterizza la specialità del liquore.

Tali qualità consistono pure nell'attenzione che deve avere il fabbricante acciocchè i profumi che compongono il liquore, un profumo non abbia a dominare di troppo o in meno sugli altri, inoltre è da osservarsi che lo spirito deve essere impuro di ogni odore e rettificato a centigradi 95.

Per la migliore riuscita dei liquori è bene adoperare acqua piovana o potabile, oppure meglio sarebbe avere sempre in riserva dell'acqua bollita e filtrata conservandola in appositi recipienti di terra verniciata,

Dell'infusione.

L'infusione ha per iscopo di estrarre l'aromatico a mezzo di liquidi qualsiasi da diverse sostanze, lasciando queste ad infondere nel liquido voluto per un tempo determinato il quale varia a seconda delle qualità del liquore o delle sostanze che si adoperano.

Il tempo in cui queste sostanze debbono macerare nel liquido, può essere anche di due mesi, ma generalmente non sorpassa mai i quindici giorni e non inferiore a giorni tre.

La fusione varia pure nella maniera di adoperarla. Sonvi sostanze che prima di metterle in macerazione nello spirito richiedono di essere tenute per alcune ore nell'acqua bollente; altre che richiedono la macerazione del vino senza l'aiuto dello spirito, altre nell'uno e nell'altro, e altre ancora che richiedono talune lo spirito a centigradi 95, e talune a gradi differenti, poichè queste sostanze si dividono in diverse classi. Le sostanze dure, secche, lasciano il loro profumo nello spirito inferiore a centigradi 86.

Le sostanze tenere, le erbe ancora verdi, ecc., richiedono invece uno spirito a centigradi 95.

Io non mi dilungherò in queste spiegazioni, stantchè le mie ricette indicano già per se stesse le varie gradazioni dello spirito da adoperarsi, come pure il tempo stabilito della fusione.

Della filtrazione.

La filtrazione dei liquori si eseguisce a mezzo d'un sacco di lana o feltro appeso ad un cavalletto apposito.

Preparato poi il liquore si prende 3 o 4 fogli di carta da filtro, la si pesto ben bene nel mortaio bagnandola di tanto in tanto, fino a che si è ottenuto una pasta malleabile, si prende questa pasta la si mette in circa 10 litri di liquore amalgamandola bene con una spatola. Si versa questa nel sacco tutto in una volta e si continua a versare nel sacco il rimanente del liquore avendo cura di tenere il sacco sempre pieno: il liquido che filtra lo si rimette ancora nel sacco tantochè da questi scoli adagio e ben chiaro.

Lo scopo della filtrazione è dunque quello di dividere il liquido da tutte quelle sostanze minuscole che restano nel liquido della fusione, e per ottenere il liquore ben chiaro e brillante.

La filtrazione bisogna procurare abbia ad essere fatta più presto sia possibile acciocchè il liquore non abbia a perdere troppo della sua forza alcoolica e del suo profumo.

Onde a rimediare a tale inconveniente, molti usano adoperare dei grandi imbuti di rame o di latta con coperchio, entro i quali pongono i filtri di lana, coprendoli dopo col coperchio dell'imbuto.

Modo per bene operare la fabbricazione dei liquori.

Qualunque siano le qualità dei liquori da fabbricare, siano essi ordinari, fini o sopraffini, la regola è sempre la medesima, e cioè:

Si scioglie lo zucchero nella intiera quantità dell'acqua sia a freddo come pure con acqua bollente o mettendo lo zucchero e l'acqua sopra il fuoco per ottenere la soluzione dello zucchero; quando questo sciroppo o mescolanza è ben fredda si aggiunge lo spirito aromatizzato per mezzo della infusione, oppure lo spirito aromatizzato dalle essenze richieste.

Queste essenze vanno messe nello spirito e sbattute ben bene contro le pareti del recipiente contenente lo spirito perchè abbiano a sciogliersi bene lasciandole poi in riposo per alcune ore. Dopo si unisce questo spirito aromatizzato per essenza o per fusione nello zucchero sciolto nell'acqua, e filtrandolo dopo come è prescritto nel capitolo della filtrazione.

Conservazione dei liquori.

Nella fabbricazione dei liquori è necessario dopo averli fabbricati, avere alcuni dati sul modo di poterli conservare a lungo senza che essi abbiano a perdere della loro fragranza e del loro colore.

Si perviene a conservarli senza alterazione avendo

cura di preservarli dall'azione distruttiva del sole, nonchè dalla troppa luce del gaz.

I liquori coloriti e massime alcuni di questi, il cui colore speciale li caratterizza e rende difficile l'imitazione, come ad esempio, l'Assenzio Svizzero, il Pippermint, ecc., esposti alla luce del sole perdono in poco tempo il loro colore e diventano d'un colore giallo-pallido e torbidi in conseguenza della precipitazione in fondo al recipiente di vetro del loro principio colorante.

È dunque necessario per conservare i liquori in bottiglia di non esporli troppo alla luce, e di tenerli possibilmente in un locale ad una temperatura presso a poco sempre uguale da 15 a 20 gradi centigradi, come pure tenerli lontani dal rintronio delle vetture, nonchè dai battiti continui dei colpi di martello.

Dose di zucchero e glucosio per liquori.

Al continuo rincaro dello zucchero i grandi fabbricanti dovettero provvedere ad una sostanza la quale riparasse in certo qual modo alla deficenza del loro guadagno e si ricorse allo sciroppo di fecola detto Glucosio, ed infatti nella fabbricazione dei liquori e sciroppi esso sostituisce in qualche proporzione lo zucchero, rendendo così più lucroso il guadagno.

Ecco la dose del Glucosio da adoperarsi per le differenti qualità di liquori:

Liquori ordinari	3/4	Glucosio	1/4	zucchero
» fini	1/2	»	1/2	»
» sopraffini	1/4	»	3/4	»

Considerazioni ed osservazioni.

È bene ogni qualvolta debbasi fabbricare qualche liquore, osservare questo capitolo riferendo dei dati utili a sapersi per bene operare la composizione dei liquori.

Si è detto che la base dei liquori sono lo zucchero, lo spirito e l'acqua. Bisogna bene osservare che queste tre sostanze, essendo le materie prime che compongono il liquore, siano tutte di primissima qualità; è da rigettare per esempio per l'uso dei liquori e massime i forti, l'acqua dei pozzi e tutte le acque calcaree.

Lo zucchero deve essere ben chiaro e cristallizzato, specialmente quando si adopera per la fabbricazione dei liquori bianchi. Dovendo fabbricare dei liquori scuri si può adoperare anche il miele, lo zucchero avana, e così pure per la fabbricazione dei Ratafià.

È pur necessario fare una buona scelta — delle sostanze aromatiche — avere cura di non lasciare troppo in macerazione quelle sostanze di profumo delicato come i fiori d'arancio, le scorze di cedro, d'arancio, i semi angelica, ecc., perchè perderebbero allora il loro soave profumo diventando invece agri ed amari.

Non si devono esporre al sole le macerazioni, poichè danneggerebbe il loro principio colorante. Questo sistema sarebbe invece utile per le macerazioni dei liquori composti di frutta come il Ratafià.

Nelle composizioni dei liquori fini bisogna adoperare sempre zucchero bianchissimo e spirto finissimo. Lo zucchero sciolto nell'acqua, in qualunque modo si sia fatto sciogliere, non bisogna mai unirlo allo spirto se non è ben freddo, salvo alcuni casi in cui occorra caldo, ma in questo caso sarà descritto nella ricetta.

Le essenze che compongono un dato liquore nel quale occorre pure una fusione di droghe non vanno messe in fusione, ma si uniscono per ultimo al liquore, sciolte in un poco di spirto.

Quando qualche liquore composto per essenze resta alquanto fosco, o ha un'apparenza lattosa, si rimedia a tale inconveniente coll'aggiunta di una soluzione di 15 grammi di salnitro in mezzo bicchiere di acqua per ogni 100 litri di liquido, avanti di filtrarlo.

Quando si deve operare una fusione di diverse sostanze nelle quali facciano parte delle foglie secche, o fiori secchi, questi vanno scottati nell'acqua calda avanti di metterli nello spirto, deponendo così meglio il loro profumo.

È necessario adoperare spirto puro per le fusioni di erbe verdi, foglie, radici tenere, ecc., e dilungato invece o ridotto a 85° trattandosi di sostanze dure e secche.

I liquori vanno sempre coloriti avanti di operare la filtrazione.

Nei Ratafià si può adoperare lo zucchero avana, o, come molti usano, del miele nero sciolto nell'acqua bollente.



RATAFIÀ.

Si dà il nome di Ratafià a quei liquori alcoolizzati e zuccherati, il cui aroma si ottiene dalla macerazione dei frutti. Il migliore conosciuto in commercio è il Ratafià di ciliegie, il quale si ottiene dalla fermentazione delle ciliegie visciole o marasche schiacciate coi loro nocciuoli e col prodotto della distillazione del liquido fermentato. Di questo Ratafià se ne fabbrica in grande quantità in Andorno presso Biella nel Piemonte ed è rinomatissimo.

Vanno pure menzionate alcune fabbriche di Marsiglia e Grenoble. Io darò qui alcuni metodi per ottenerlo come si usa in Andorno ed altri modi più brevi dai quali si ottengono però ottimi risultati.

Ratafià d'Andorno.

Ciliegie nere col nocciuolo	Kg.	5
Garofani	Gr.	30
Cannella	"	30
Spirito	Litri	2
Acqua.	"	2
Zucchero.	Kg.	3

Si pestano le ciliegie col nocciuolo, i garofani e la cannella. Si mettono a macerare nello spirito ridotto a centigradi 85 con l'acqua prescritta nella ricetta per giorni 15. Si passa detta fusione a staccio premendo con pressione, si unisce a questo lo zucchero sciolto nell'acqua e si filtra.

Altro.

Ciliegie visciole monde	Kg.	12
Nocciuoli delle medesime	» 1/3 del loro vol.	
Spirito a 25 gradi	Litri	11
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	4

Si lasciano le ciliegie e i nocciuoli pesti nello spirito per un mese, si eseguisce poi come sopra.

In questo modo si fanno pure i Ratafià di ribes, fragole e fambros, sostituendo questi alle ciliegie.

Ratafià di Marsiglia.

Marasche colle guscie peste	Kg.	1
Cannella garofanata	Gr.	21
Noci moscate	»	5
Cardamomo	»	12
Fragole fresche schiacciate	»	150
Spirito a centigradi 85	Litri	4
Acqua	»	3
Vino rosso	»	2
Rhum	»	1/2
Zucchero avana	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si pongono le prime cinque sostanze a macerare nello spirito ridotto a 85 gradi per giorni 10. Dopo si cola la fusione con pressione, al liquido ottenuto si aggiunge lo zucchero già sciolto nell'acqua, il vino e il rhum, si mescola bene il tutto e si filtra.

Ratafià di Grenoble.

Ciliegie rotte	Kg.	1
Marasche.	Gr.	500
Macis.	»	3
Garofani.	»	3
Noci moscate	»	5
Cannella Ceilan.	»	12
Spirito	Litri	6

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime sei sostanze a macerare nello spirito per giorni 10, dopo si cola con pressione la fusione e si uniscono Kg. 4 zuccheri avana sciolti in sei litri d'acqua. Si mescola il tutto e si filtra.

Altro senza Ciliegie.

Garofani	Gr.	35
Cannella	»	35
Coriandoli	»	35

Noci moscate	N.	5
Mandorle amare	Kg.	2
Spirito	Litri	2
Zucchero.	Kg.	2 1/2
Vino rosso buono	Litri	5

SPIEGAZIONE.

Le prime cinque sostanze si mettono in fusione nello spirito contuse e spezzate, per giorni 4, dopo si cola con pressione e al liquido ottenuto si aggiunge lo zucchero sciolto nel vino e si filtra.

Ratafià di quattro frutti.

Fragole	Kg.	2
Lamponi.	»	2
Ribes.	»	2
More	»	4
Vaniglia	Gr.	5
Spirito	Litri	10
Acqua.	»	12
Zucchero.	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Si mondano bene i frutti, si sminuzza la vaniglia e si pone il tutto in fusione nei dieci litri di spirito e due di acqua, si lasciano giorni 15 agitando il recipiente una volta al giorno.

Dopo questi, si cola la fusione a setaccio e con pressione, si fa sciogliere lo zucchero nell'acqua,

quando è freddo si unisce il tutto e si filtra. Si avrà un liquore di un gusto soavissimo.

Ratafià di Ribes.

Ribes ben maturo	Kg.	4
Cannella	Gr.	15
Garofani	»	10
Vaniglia	»	5
Spirito	Litri	5
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si sgrana bene il ribes e si mette colle altre droghe in fusione nello spirito, 5 litri, e 1 di acqua per giorni 10.

Passati questi, si cola la fusione per setaccio con pressione, si fonde lo zucchero nell'acqua, quando è sciolto e freddo, si unisce il tutto e si filtra.

Ratafià di Lamponi.

Lamponi maturi	Kg.	4
Scorze e sugo di limoni . . .	N.	5
Vaniglia	bastoncini	1
Cannella	Gr.	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si mondano bene i lamponi, si tagliano le scorze sottilissime dei limoni, si spreme il sugo e si mettono in fusione nello spirito e un litro di acqua insieme alla vaniglia e cannella per giorni 10.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è freddo, si aggiunge la fusione passata con pressione a setaccio, e si filtra.

Ratafià di Pesche.

Pesche ben mature.	Kg.	8
Vaniglia	bastoncini	1
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	6
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si prendono le pesche molto mature, le si leva il nocciuolo, si pongono in un setaccio doppio, e con un cucchiaio di legno si fanno passare. Il purée ottenuto lo si mette in fusione colla vaniglia, nello spirito e un litro di acqua per giorni 10. Dopo questi, si cola la fusione con pressione, e si aggiunge allo zucchero che si sarà fatto sciogliere nel rimanente dell'acqua, si colorisce leggermente con zucchero bruciato.

Ratafià di Ginepro.

Bacche di Ginepro	Kg.	1
Cannella	Gr.	50
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	6
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano le bacche di ginepro e insieme alla cannella, si pongono in fusione nello spirito e un litro di acqua per giorni 2.

Dopo questi si fa fondere lo zucchero nell'acqua rimanente e quando è sciolto e freddo, si aggiunge la fusione passata con pressione in un setaccio.

Si unisce il tutto, si colorisce con zucchero bruciato, e si filtra.

Ratafià di More.

More ben mature	Kg.	4
Scorze e sugo di limoni . . .	N.	5
Vaniglia	bastoncini	2
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	6
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si mondano le more, si taglano le scorze dei limoni, il solo giallo, se ne spreme il sugo, e si mette il tutto in fusione nello spirito e un litro di acqua per giorni 10.

Dopo questi, si passa la fusione a setaccio con pressione e si aggiunge lo zucchero che si sarà fatto sciogliere nel rimanente dell'acqua. Si mischia il tutto e si filtra.

Ratafià di Noci.

Noci verdi appena formate	Kg.	4
Cannella.	Gr.	20
Garofani	»	20
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	6
Zucchero	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano le noci in un mortaio e colla cannella e garofani si mettono in fusione nello spirito pure per giorni 15.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia raffreddare e vi si aggiunge la fusione passata prima con pressione in uno setaccio. Si mischia il tutto e si filtra.

È questo un Ratafià di un gusto molto gradevole, e che può gareggiare colle migliori qualità.

Ratafià di Albicocche.

Albicocche mature	Kg.	4
Nocciuoli delle medesime . . .	Gr.	200
Vaniglia	bastoncini	2
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	6
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si prendono le albicocche, le si levano i nocciuoli, si pongono in uno setaccio doppio, e si spremono con forza.

Si spezzano tanti nocciuoli finchè si avranno i 200 gr. richiesti, si schiacciano alquanto, e colla polpa ottenuta e la vaniglia, si mettono in fusione nello spirito e un litro di acqua per giorni 10.

Dopo questi si scioglie lo zucchero nel rimanente dell'acqua, quando però è sciolto e freddo. Si aggiunge la fusione passata prima a setaccio con pressione. Si mischia il tutto e si filtra.

MARASCHINI.

Il Maraschino veramente detto è un prodotto della distillazione del vino di ciliegie, coll'aiuto di un altro aroma, ma ora in commercio si fabbricano maraschini con altri vini di frutta, come sa-

rebbero il ribes, le ampolle, le fragole, le pere, le pesche, ecc. Ecco alcuni metodi per ottenere dei buoni maraschini.

Maraschino di Zara.

Nocciuole di ciliegie macinate.	Kg.	
Macis	Gr.	5
Cannella di China	»	80
Garofani	»	30
Alcool a 80°	Litri	12
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si pongono le prime quattro sostanze a macerare nello spirito per giorni 8, dopo si cola la fusione con pressione e al liquido ottenuto si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua, si mescola bene il tutto e si filtra.

Altro.

Acqua di marasche.	Litri	8
» di rosa	Dec.	4
» di fior d'arancio	»	4
Spirito a 85°	Litri	16
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	15

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua quando è freddo, si uniscono le acque e lo spirito, si mescola bene il tutto e si filtra.

Altro per essenza.

Essenza mandorle amare	Gr.	4
» d'arancio	»	3
» di gelsomino	»	10
Acqua fior d'arancio	Litri	1
Spirito	»	16
Acqua.	»	20
Zucchero.	Kg.	15

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua quando è ben sciolto e freddo, si unisce metà dello spirito e nell'altra metà si mettono le essenze agitandole bene onde scioglierle, si uniscono poi allo zucchero alcoolizzato, si unisce l'acqua fior d'arancio, si mischia bene il tutto e si filtra.

Altro.

Spirito	Litri	6
Acqua	»	10

Zucchero	Kg.	10
Essenza di lauro ceraso . .	Gr.	8
» di mandorle amare . .	»	6
» fior d'arancio . .	»	100

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è freddo, si aggiunge metà dello spirito, nell'altra metà si pongono le essenze e l'acqua fior d'arancio, si scuotono bene per scioglierle, si unisce poi il tutto, si mischia bene e si filtra.

DEI MISTRÀ.

Il Mistrà è un prodotto della distillazione dei semi di anici stellati o anici verdi, a seconda della qualità e del gusto del fabbricatore.

Questo liquore è assai in uso nella città di Brescia, ove trovansi delle grandiose fabbriche che fecero e fanno ottimi affari con tale prodotto. Fabbriano pure una qualità di tale liquore distinto dagli altri col nome d'Anisone triduo che è il migliore e che, se non è migliore dell'Anisette di Bordeaux che si fabbrica nella città omonima di Francia, non è nemmeno inferiore per il suo profumo soave e squisito. La qualità che lo rende alquanto diverso da quello fabbricato a Bordeaux, si è che è alquanto più alcoolizzato, mentre il francese è più sciropposo. Gli Italiani che nel caffè usano bere a preferenza quello di Bordeaux, sono ignari delle ottime qua-

lità colle quali è composto quello di Brescia ed a questo dovrebbero dare la preferenza essendo anche il prezzo inferiore.

Ecco alcuni modi sia per fabbricare dei Mistrà semplici, come l'Anisone triduo.

Mistrà.

Spirito a 95°	Litri	11
Acqua.	»	14
Essenze anici stellati	Gr.	25

SPIEGAZIONE.

Si scioglie bene l'essenza d'anici nello spirito, si aggiunge l'acqua e si filtra.

Altro fino.

Spirito a 95°	Litri	12
Acqua	»	14
Zucchero bianco in polvere	Gr.	200
Essenza anici stellati	»	25
» fior d'arancio	»	5

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono bene le essenze nello spirito e lo si unisce all'acqua in cui si sarà di già disciolto a freddo lo zucchero, si mischia il tutto e si filtra.

Altro fortissimo detto superiore.

Spirito	Litri	12
Acqua	»	12
Zucchero	Gr.	100
Essenza anici stellati.	»	25
» fior d'arancio	»	5
» Cannella Ceilan.	»	2

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono bene le essenze nello spirito e lo si aggiunge all'acqua, ove si sarà di già sciolto a freddo lo zucchero, si mischia il tutto e si filtra.

ANISONE TRIDUO DI BRESCIA.

Spirito	Litri	12
Acqua	»	14
Zucchero bianchissimo . . .	Kg.	4
Essenza anici stellati	Gr.	25
» di cedro	»	5
Acqua di rose.	»	200

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua a freddo; quando è bene sciolto si unisce metà dello spirito e nell'altra metà si mettono le essenze, si scuotono bene onde scioglierle, si uniscono allo zuc-

chero, si aggiunge l'acqua di rose e si passa il tutto al filtro.

Altro.

Spirito	Litri	12
Acqua.	»	12
Zucchero.	Kg.	4
Essenza d'anici	Gr.	25
» d'arancio	»	4
» di cannella.	»	3
Acqua di rose	»	200

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come il Triduo.

ANISETTE BORDEAUX.

Spirito a 95°	Litri	8
Acqua bollente	»	12
Zucchero.	Kg.	8
Essenze anici stellati	Gr.	24
» di neroli	»	4
» di gelsomino	»	10
» di vaniglia.	»	12

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra, sciogliendo lo zucchero nell'acqua bollente ed aspettando che sia ben fredda avanti di unire lo spirito colle essenze.

Altro.

Spirito a 85°	Litri	30
Acqua.	»	26
Zucchero.	Kg.	56
Essenza di badiana.	Gr.	70
» di anici.	»	20
» di finocchio dolce.	»	8
» di coriandoli.	»	1
» di sassofrasso.	»	6
» tintura d'iride.	»	60
» » di ambra	»	10

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le precedenti.

Altro fino di Olanda.

Spirito a 85°	Litri	36
Acqua.	»	31
Zucchero.	Kg.	55
Essenza badiana.	Gr.	45
» di anici.	»	40
» di mandorle amare.	»	6
» di finocchio dolce.	»	2
» di rose.	»	2
» di vaniglia	»	2

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre.

ACQUAVITE DI CILIEGIE o Kirschwasser.

Il Kirschwasser è il prodotto della fermentazione delle ciliegie nere schiacciate in parte coi loro noccioli e colla distillazione del loro liquido pure fermentato.

Si fabbrica il vero Kirschwasser nella Svizzera e nei Vosgi (Vosges) in Francia e nei dipartimenti del Reno, ma oggigiorno la spietata concorrenza non che la difficoltà di ottenerlo vero per la sua fabbricazione ha messo in commercio una grande quantità di Kirs, molti dei quali, è assai difficile distinguerli dal vero.

Kirschwasser.

Spirito a 85°	Litri 11
• Acqua.	» 10
Zucchero.	Gr. 300
Osso di albicocco	» 500
» di ciliegie.	Kg. 1 1/2
Foglie secche di pesco.	Gr. 100
Mirra.	» 25

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano le ossa delle albicocche e delle ciliegie e si mettono nello spirito insieme alle foglie di pesco e la mirra per giorni 8, dopo si cola

la fusione, ed al liquido ottenuto si aggiunge lo zucchero che si avrà di già fatto sciogliere a freddo nell'acqua. — Si mischia tutto e si filtra.

Altro sistema francese.

Acqua di Lauro ceraso . . .	Litro	1/4
» fior d'arancio . . .	Decil.	2 1/4
» fior di rosa . . .	»	2 —
» comune	Litri	8 —
Grappa	Litro	1/4
Zucchero.	Gr.	200 —
Kirs buono	Litri	6 —
Spirito a 95°	»	10 —

SPIEGAZIONE.

Sciolto lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto all'infuori del Kirs; questa miscela si passa a filtro di lana con nero vegetale detto nero d'avorio, il quale prima di adoperarlo si lava bene e lo si fa essiccare: ne occorre grammi 50. Sopra a questo si versa il liquido 2 o 3 volte, e si aggiunge il Kirs. Quando si mette in bottiglia si unirà 2 gocce di ammoniaca liquida per ogni bottiglia turandola per bene. — Non è bevibile se non dopo 5 giorni.

Altro.

Spirito.	Litri	7
Acqua	»	6

Foglie di lauro regio.	Gr. 10
Essenze di pesche	» 6

SPIEGAZIONE.

Si lasciano macerare le foglie di lauro in due litri di spirito per giorni 3, dopo si cola il liquido, si aggiunge l'acqua ed il rimanente dello spirito in cui si sarà fatto disciogliere l'essenza di pesco.

RHUM.

Il Rhum è il risultato della fermentazione e distillazione della melassa di zucchero, come pure della distillazione delle canne di zucchero sminuzzate e fermentate. — Difficilmente il vero Rhum trovasi in commercio, essendo l'industria riuscita a fabbricarne imitandolo abbastanza bene da riuscire difficile il riconoscerne l'imitazione.

Rhum.

Fichi secchi pesti	Gr. 300
Cuoio vecchio ben tagliato. . .	» 50
Pimento giammaico.	» 40
Zafferano in filo.	» 40
Essenza di Rhum	» 25
Spirito.	Litri 2

SPIEGAZIONE.

Si prende il cuoio, più vecchio ed usato che sia possibile, lo si raschia bene, e lo si mette in acqua per otto giorni, cambiando l'acqua una volta al giorno. Dopo si unisce questo cuoio tagliato a pezzettini insieme alle altre 4 sostanze e si mette in fusione nello spirito per giorni 15. Dopo si cola la fusione e si mette in bottiglie.

Per fare il Rhum prendesi litri 12 spirito finissimo, litri 10 acqua e si profuma questo col prodotto della fusione a seconda il gusto del fabbricatore e dei consumatori. Aggiungendo circa 10 grammi di zucchero in polvere per ogni litro, si otterrà d'un gusto più morbido o soave.

Si colorisce con caramelle e si filtra.

Altro.

Tartufi tagliati fini	Gr. 120
Cuoio.	» 50
Garofani.	» 10
Zucchero di latte greggio. . .	» 100
Essenza di Rhum	» 40
Spirito fino	Litri 12

SPIEGAZIONE.

Fatta al cuoio la medesima operazione come sopra, si metta in fusione nello spirito, comprese le altre 4 sostanze, tagliando a sottili fette i tartufi, pestando

i garofani e lo zucchero; questo va sciolto prima in un bicchiere d'acqua calda. Dopo 10 giorni si cola la fusione e si aggiunge tanta acqua da ridurlo a gradi 22.

Altro.

Spirito	Litri	8
Acqua.	»	7
Essenza di Rhum	Gr.	40
Thè nero o verde	»	20

SPIEGAZIONE.

Si unisce allo spirito l'essenza di Rhum agitandola bene, a parte si prendono due litri d'acqua bollente e con questa si fa una fusione con thè per due ore, dopo si cola e la si unisce allo spirito, si aggiunge il rimanente dell'acqua e si filtra. Ove faccia bisogno si colorisce con caramelle.

Altro.

Spirito	Litri	6
Acqua.	»	5
Essenza di Rhum	Gr.	25
» garofani	»	1

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito agitandole

bene e si unisce l'acqua, si colorisce con caramelle e si filtra.

'DELL'ACQUAVITE DI COGNAC.

Si è talmente a lungo parlato di quest'acquavite che ritengo inutile il voler dare qui tutti quei ragguagli che ne indicano la sua composizione e la retificazione.

Io dirò solo che il vero Cognac o il liquore che porta questo nome, lo si ottiene dalla fermentazione e distillazione dei raspi d'uva del territorio di Cognac, città francese, e dalla quale prese nome il liquore; così pure in Italia e in ispecial modo nel Piemonte, coi raspi dell'uva si ottiene la così detta grappa, liquore stato traviato nel principio del suo nascere (forse per la troppa sua abbondanza) e passato così in uso al popolo che con cent. 5 beve la sua grappa, come un signore, con 50 centesimi sostituisce a questa un bicchierino di Cognac, tante volte fabbricato in Italia.

Colla nostra grappa, conservata in fusti per qualche anno e coll'aggiunta di qualche parte di macis, di fiori di tiglio, terra cattù e vaniglia, si otterrebbe un'acquavite, se non migliore, certo non inferiore al vero Cognac, benchè di questo difficilmente se ne trova in commercio, essendo oggi anche il Cognac francese fabbricato artificialmente.

Ciò che caratterizza il Cognac si è la sua morbidezza, poichè nel beverlo il consumatore non sente sul palato quell'asprità che lasciano in generale i

Cognac fabbricati in Italia. Tale differenza consiste solo nella vecchiaia che i fabbricanti francesi danno alla loro merce prima di porla in commercio e così i loro Cognac, invecchiando nei fusti del frassino, acquistano quella morbidezza, quella soavità di profumo che i nostri non hanno, perchè venduti appena fabbricati.

Cognac sistema Bordeaux.

Gusci mandorle dolci	Gr.	300
» amare. . . .	»	100
Balsamo del Tolù	»	10
Terra di Cattù	»	10
Iride di Firenze. . . .	»	20
Legno sassofrasso	»	15
Vaniglia	»	5
Marsala	Litri	2
Spirito	»	35
Acqua. . . .	»	30
Zucchero. . . .	Gr.	500

SPIEGAZIONE.

Si fanno torrefare i gusci delle mandorle e ancora caldi si pongono in un vaso di terra con coperchio ove vi saranno due litri d'acqua bollente prelevata dalla dose e 1/2 litro di spirito, si aggiungono pure le altre sostanze bene pestate, e si lascia il tutto per giorni 8; dopo questo tempo si cola la fusione, infine si prende lo spirito, l'acqua, lo zuc-

cherò e il Marsala, si uniscono alla detta fusione, si mischia il tutto e si filtra. In caso di bisogno si colorisce con caramelle o zafferano.

Cognac Landoc.

Thè	Gr. 50
Fiori di tiglio.	» 50
Terra di Cattù	» 25
Noci moscate	» 12
Aloè	» 3
Vaniglia	una bacchettina

SPIEGAZIONE.

Pestate e tagliuzzate le erbe e droghe e mettetele a macerare in un litro di spirto a gradi 85 per giorni 10; passati questi si cola la fusione con pressione e la si tiene in bottiglia per servirsene al bisogno. Occorrendo fare il Cognac, si prendono 10 litri di spirto lo si riduce con acqua a gradi 22 e si profuma col prodotto della fusione.

Altro.

Spirto a 85°	Litri 37
Acqua.	» 20
Fior di tiglio	Gr. 120
Terra di Cattù	» 50
Noci moscate	» 6

Aloè	Gr.	1
Thè	»	60
Marsala	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione in metà dello spirito ridotto a gradi 85 per giorni 8; passati questi si cola con pressione, si unisce tutto assieme, cioè la fusione al rimanente dello spirito, acqua e Marsala. Occorrendo si colorisce con caramelle.

Altro di Pomi Cotogni.

Spirito ridotto a 27° . . .	Litri	10
Pomi cotogni	Kg.	1 1/2
Thè foglia	Gr.	25

SPIEGAZIONE.

Sminuzzati e schiacciati i pomi dopo averli pelati, si lasciano nello spirito colle foglie di thè a macerare per giorni 15; passati questi si cola il liquido con pressione e si filtra; si colorisce con zafferano o caramelle.

Altro.

Essenza di Cognac	Gr.	20
» vaniglia	»	2
Tintura d'iride	»	5
Spirito.	Litri	6
Acqua	»	5

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono nello spirito le essenze e la tintura, si aggiunge l'acqua e si mischia il tutto, si colorisce con caramelle e si filtra.

DELL'ASSENZIO.

Questo liquore tanto in uso nella Svizzera dove ne fanno gran commercio, ne è molto difficile l'imitazione sia per il suo genere di sapore come pure la colorazione.

I buongustai sanno subito distinguere il vero assenzio che si fabbrica a Neuchâtel, a Zurigo e in molte altre città della Svizzera, da quelli fabbricati in Italia ed altrove.

La difficoltà dell'imitazione sta in ciò che gli svizzeri ricavano dai loro terreni le materie prime che aromatizzano il liquore raccogliendole in tempo opportuno, e allorchè sono cariche del loro principio aromatico, nonchè del loro principio colorante; mentre da noi lo si fabbrica in generale colle medesime materie, ma secche o per lo meno con qualità di sostanze che non posseggono più interamente le loro virtù sopradette, obbligandoci perciò, massime nella parte colorante, di ricorrere a colori artificiali i quali sono belli sul principio ma col tempo impallidiscono rendendo sì diverso il liquore nel suo colore da riconoscerne subito la diversità. Ecco alcune ricette per fabbricare delle buone imitazioni d'assenzio;

Assenzio.

Spirito a 22°	Litri 50
Sommittà d'assenzio puntico .	Gr. 250
Fior d'arancio	» 250
Radia angelica	» 50
Calamo	» 100
Anici stellati.	» 125
Foglie di dittamo	» 25
Origano volgare.	» 100
Maggiorana	» 100

SPIEGAZIONE.

Pestate e contuse le sostanze si lasciano per quindici giorni a macerare nello spirito. Dopo si cola la fusione e si filtra.

Altro.

Spirito a 22°	Litri 50
Fiori d'assenzio	Gr. 250
Semi finocchio	» 1500
Anici verdi	» 600
Erba menta	» 600

SPIEGAZIONE.

Contuse le sostanze si lasciano in fusione nello spirito per venti giorni. Si cola e si filtra.

Altro.

Assenzio gentile	Gr. 30
Anici verdi	» 30
» stellati	» 45
Coriandoli	» 30
Cannella	» 18
Garofani	» 10
Macis	» 12
Radice angelica	» 20
Essenza anice	» 30
Spirito a 22°	Litri 8
Corteccia di 3 limoni.	
» » 3 aranci.	

SPIEGAZIONE.

Si lascia il tutto in fusione nello spirito per dieci giorni dopo si cola e si filtra. Lo si colorisce con zafferano in fili e ortiche messe in fusione nello spirito annacquato di 1/3.

Altro per Essenza.

Essenza di assenzio	Gr. 10
» » finocchio	» 5
» » mandorle	» 2
» » angelica	» 1
» » badiana	» 8

Spirito a 95°	Litri	8
Acqua	»	6
Essenza di anici	Gr.	5

SPIEGAZIONE.

In 4 litri di spirito si aggiungono le essenze agitando bene il recipiente.

Si uniscono gli altri 4 litri di spirito all'acqua e si aggiunge lo spirito aromatizzato.

Assenzio di Neuchâtel.

Assenzio maggior mondo . . .	Kg.	3
» minore mondo . . .	»	1
Anici verdi	»	3
Isoppo	Gr.	500
Citronella.	»	500
Badiana	»	500
Finocchio dolce.	»	1000
Coriandoli	»	500
Menta peperita	»	500
Legno liquorizia.	»	300

SPIEGAZIONE.

Si mettono tutte le sostanze in fusione per giorni 15 in litri 30 di spirito e litri 5 di acqua. Dopo tale tempo, si passa la fusione a setaccio spremendo bene le erbe: al liquido ottenuto si aggiunge litri 38 di spi-

rito e litri 30 di acqua. Si colorisce con tintura bleu e zucchero bruciato e si filtra.

Assenzio di Pontarlier.

Assenzio maggiore	Gr. 125
» alpino	» 100
Anici verdi	» 250
Finocchio.	» 250
Sommità d'isoppo	» 100
Citronella.	» 100
Spirito.	Litri 12
Acqua.	» 8

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le erbe ben sminuzzate in fusione in litri 6 di spirito e uno di acqua per giorni 15.

Dopo tale tempo si cola da un setaccio la fusione spremendo bene le erbe, si aggiunge il rimanente dello spirito e dell'acqua, si colorisce in verde oliva, e si filtra.

Assenzio di Montpellier.

Assenzio maggiore	Gr. 125
Anici verdi	» 300
Finocchi	» 200
Coriandoli.	» 50
Melissa citronata.	» 100

Semi angelica	Gr.	15
Spirito	Litri	12
Acqua	»	8

SPIEGAZIONE.

Si sminuzzano le erbe e si mettono per giorni 15 in fusione in 6 litri di spirito e uno di acqua.

Passati questi si cola con pressione la fusione, e si aggiunge il rimanente dello spirito e dell'acqua. Questo assenzio riesce quasi col colore naturale che deve avere: in tutti i casi lo si colorisce con tintura bleu e caramelle.

Assenzio Svizzero.

Assenzio maggiore.	Gr.	150
Assenzio gentile	»	150
Anici verdi.	»	400
Finocchio	»	200
Semi angelica	»	15
Melissa	»	100
Isoppo	»	100
Veronica secca.	»	50
Spirito	Litri	12
Acqua	»	8

SPIEGAZIONE.

Si opera come l'assenzio di Montpellier.

Assenziò di Besançon.

Assenziò maggiore mondo	Gr.	200
Assenziò minore mondo	»	100
Anici verdi	»	250
Finocchio	»	300
Coriandoli	»	30
Melissa	»	100
Isoppo	»	50
Spirito	Litri	12
Acqua	»	8

SPIEGAZIONE.

Si opera come sopra.

ELISIR.

Elisir igienico Raspail.

Sommità secche di angelica	Gr.	800
Radice angelica	»	800
Calamo	»	215
Mirra	»	105
Cannella	»	105
Aloè	»	50
Garofani	»	50
Noci moscate	»	14
Zafferano in filo.	»	3

Spirito a 85°	Litri	50
Acqua	»	30
Zucchero	Kg.	25

SPIEGAZIONE.

Tutte le sostanze peste e contuse, si lasciano in fusione nello spirito per giorni 15 agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi si cola con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua e, freddo che sia, si unisce alla fusione e si filtra.

Altro.

Foglie di Lichen	Gr.	25
China calisaia	»	50
Sale comune.	»	50
Genziana.	»	100
Erba assenzio	»	14
Macis.	»	6
Scorza di limone	N.	2
Spirito fino	Litri	8
Acqua	»	12
Vino rosso amaro	»	10
Zucchero.	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse, si mettono in fusione nello spirito per dieci giorni, quindi si cola la fusione,

si scioglie lo zucchero nell'acqua, e quando è freddo si unisce il tutto, si colorisce con caramelle e si filtra.

Elisir Camomilla.

Camomilla volgare	Gr.	600
» romana	»	800
Menta peperita	»	60
China del Perù.	»	60
Semi angelica	»	60
Rabarbaro	»	15
Iride di Firenze	»	50
Genzanella	»	50
Cannella regina	»	5
Macis.	»	10
Acqua fior d'arancio	»	50
Spirito	Litri	14
Acqua.	»	12
Zucchero.	Kg.	12

SPIEGAZIONE.

Peste e contuse le sostanze, si lasciano in litri 7 di spirito e 2 di acqua per giorni 10. Si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è freddo vi si unisce il rimanente dello spirito, si aggiunge la fusione colata e l'acqua fior d'arancio, si colorisce in giallo e si filtra.

Elisir Garus.

Aloè	Gr.	30
Triacca	»	30
Mirra	»	60
Garofani	»	30
Cannella	»	30
Spirito	Litri	3
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Pestate le droghe, si lasciano nello spirito per giorni 3, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si aggiunge la fusione e si colorisce con zafferano o caramelle e si filtra.

Altro.

Aloè	Gr.	12
Mirra	»	12
Zafferano in filo	»	3
Essenza di cannella	»	2
» di garofani	»	2
» di noci moscate . . .	Goccie	6
Spirito	Litri	9
Acqua	»	12
Zucchero	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le prime tre sostanze in fusione per giorni 15 in litri 5 di spirito; dopo questo tempo si cola la fusione nel rimanente dello spirito, si sciolgono le essenze, si fonde lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si unisce il tutto e si filtra.

Elisir Lungavita.

Tutte le famiglie dovrebbero essere munite di questo liquore, essendo veramente un buon fortificante dello stomaco, nonchè un eccitativo dell'appetito; se ne prende un bicchierino prima del pranzo.

Mirra	Gr.	2
Thè nero	»	15
Aloè	»	2
Legno quassio	»	2
Rabarbaro	»	5
Cannella Ceilan	»	5
Vino Barbera	Litri	2
Zucchero in polvere	Gr.	120

SPIEGAZIONE.

Si mettono tutte le sostanze in fusione nel vino per giorni 8, dopo si filtra e si conserva in bottiglie.

Altro.

Aloe	Gr.	10
Genziana	»	5
Rabarbaro	»	5
Zeodaria	»	5
Zafferano	»	5
Agarico	»	5
Triacca	»	5
Spirito a 60°	Litri	2 1/2

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione per 8 giorni, si cola e si filtra.

Altro.

Aloe	Gr.	100
Rabarbaro	»	15
Genziana	»	15
Agarico	»	15
Zeodaria	»	15
China	»	15
Zafferano in filo	»	15
Triacca	»	15
Spirito	Litri	5
Acqua	»	2
Zucchero	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione nello spirito per 8 giorni, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Elisir Margherita.

Spirito	Litri	6
Essenza cannella	Gr.	2
» di menta	»	2
» di rose	Goccie	5
Acqua	Litri	10
Zucchero	»	8

SPIEGAZIONE.

Si fonde lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si unisce lo spirito in cui si saranno disiolte le essenze e si filtra.

Elisir Cagliostro.

Spirito	Litri	8
Acqua	»	12
Zucchero avana.	Kg.	4
Legno quassio	Gr.	25

Genziana	Gr.	25
Semi finocchio	»	50
China gialla	»	50
Salvia.	»	15
Grane di Cherme	»	6
Foglie di limone verdi.	N.	12

— SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione nello spirito per 6 giorni. Dopo questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, e quando è freddo si unisce la fusione e si filtra.

Elisir stomatico.

Spirito	Litri	12
Acqua	»	15
Erba menta	Gr.	35
Aloè	»	20
Legno quassio	»	35
Genziana	»	50
Rabarbaro	»	40
Corteccia bianca d'arancio	»	30

— SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si cola, si unisce l'acqua, si colorisce con brûlé e si filtra.

Elisir China.

China del Perù	Gr.	60
Cannella	»	60
Garofani	»	15
Noci moscate	N.	3
Cocciniglia	Gr.	15
Spirito	Litri	3
Acqua menta	»	1/3
Acqua comune	»	3
Zucchero	Kg.	4
Coriandoli	Gr.	30

SPIEGAZIONE.

Le droghe pestate e contuse in fusione nello spirito per giorni 8. Si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si unisce la fusione e l'acqua menta e si filtra.

Elisir San Bernardo.

Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	2 1/2
Erba marucco	Gr.	75
» Camedrios	»	75
Assenzio romano	»	75

Maggiorana	Gr.	25
Mirra	»	12
Agarico	»	25
Camomilla	»	25
Legno quassio	»	50
Mandorle di pesche torrefatte	»	50
Isoppo	»	25

SPIEGAZIONE.

Si fanno torrefare le mandorle, si schiacciano e, insieme alle altre sostanze già peste, si mettono in fusione nello spirito per giorni 8; dopo questi si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è fredda si aggiunge la fusione, si colorisce con circa 200 grammi di zucchero bruciato e si filtra.

Elisir d'Oropa.

Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	4
Aloè	Gr.	12
Angelica radice	»	12
Fior d'iperico	»	12
Gomma mirra	»	25
Canfora	»	6
Zeodaria	»	6
Genziana	»	6
Agarico	»	6
China del Perù	»	6
Zafferano in filo	»	6

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si mettono in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo questi si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si unisce la fusione e si filtra.

Elisir Scacciadiavoli.

Zucchero avana	Kg.	1
Vino comune	Litri	9
Spirito	»	4
Aloè	Gr.	10
Rabarbaro	»	10
Caffè cicoria marca P. V.	»	100
Foglie di noci	»	10

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si lasciano in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo questi si scioglie a fuoco dolce lo zucchero nel vino, si lascia raffredare e dopo si unisce la fusione, si mischia il tutto e si filtra.

È un Elisir stomatico e digestivo.

Elisir China-china.

China-china	Gr.	50
Cannella	»	20
Garofani	»	15
Noce moscata	»	15
Aloè	»	15
Scorze arancio amare	»	15
Cocciniglia grigia	»	30
Spirito	Litri	10
Acqua	»	10

SPIEGAZIONE.

Si pestano e si sminuzzano le droghe ed erbe, e si pongono in fusione per giorni 12 in litri 6 di spirito e uno di acqua.

Passati questi, si cola la fusione con pressione, si aggiunge il rimanente dell'acqua e dello spirito, si colorisce con caramelle e si filtra.

È un liquore di qualità pregevoli per igiene e molto ricostituente.

Elisir di Ginepro.

Bacche di ginepro	Gr.	250
Cannella	»	8
Garofani	»	8
Macis	»	8
Anici verdi	»	8

Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Peste le droghe si mettono in fusione nello spirito dilungato con un litro d'acqua per giorni 20.

Passati questi, si scioglie a freddo lo zucchero nel rimanente dell'acqua, si unisce il prodotto dell'acqua, si mischia bene il tutto e si filtra.

Raddoppiando le dosi delle droghe e distillando dopo tre giorni di macerazione, e non adoperando zucchero, si ottiene con questa ricetta la gineprina d'Olanda.

Elisir Patria (*inedita*).

Mirra	Gr.	100
Cannella regina	»	80
Garofani	»	60
Noci moscate	»	60
Macis	»	20
Coriandoli	»	50
Genziana	»	80
Calamo aromatico	»	30
Acido salicitrico	»	30
Legno liquorizia	»	40
Spirito	Litri	6
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le droghe e erbe, peste e sminuzzate, si mettono in fusione nello spirito dilungato con un litro di acqua per giorni 10. Passati i quali, si scioglie lo zucchero nel rimanente dell'acqua, si cola la fusione a setaccio, si unisce il tutto, si colorisce con zucchero bruciato e si filtra.

Elisir Saint-Andrè (*inedita*).

Nocciuoli di Pesca	Gr.	500
Cannella Ceilan	»	25
Fiori di lavanda	»	25
» di rosa	»	25
Calamo	»	20
Macis	»	10
Spirito	Litri	6
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si sminuzzano le erbe e si lasciano in fusione per giorni 15 nello spirito dilungato da un litro d'acqua.

Dopo tale tempo si cola con pressione la fusione e si aggiunge lo zucchero che si sarà fatto sciogliere nell'acqua. Si colorisce con rosa.

Elisir Vitale.

Citronella	Gr.	50
Cannella	»	20
Cascarilla	»	10
Grana paradisi	»	10
Corteccie di limone (il solo giallo)	»	40
Cardamomo	»	10
Macis.	»	10
Garofani	»	5
Fiori di rose	»	50
Spirito	Litri	4
Acqua	»	3
Zucchero.	Kg.	1 1/2

SPIEGAZIONE.

Le droghe e erbe in fusione per giorni 8 nello spirito dilungato da mezzo litro di acqua.

Dopo tale tempo si scioglie lo zucchero nell'acqua, e si aggiunge la fusione colata prima a setaccio, si mischia il tutto e si filtra.

Elisir di Viole stomatico.

Fiori di viole	Gr.	100
Iride in polvere	»	25
Corteccie di limone (il solo giallo)	N.	5
Macis	Gr.	5

Spirito	Litri	3
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	1

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime 4 sostanze in fusione nello spirito allungato da mezzo litro d'acqua per giorni otto. Dopo questo tempo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la decozione passata a setaccio, si mischia il tutto e si filtra.

Elisir stomatico degli Inglesi.

Foglie assenzio	Gr.	50
Camedrios	»	50
Radice genziana.	»	50
Scorze arancio amare	»	50
Rabarbaro	»	30
Grana Paradisi	»	5
Semi Ambretta	»	10
Aloè	»	10
Spirito	Litri	2
Acqua.	»	1

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione per giorni 10. Dopo si colla con pressione e si filtra.

È un Elisir fortissimo, ricostituente e corroborante; se ne beve un cucchiaio avanti i pasti.

Elisir noce di Kola.

Noci di Kola	Gr. 100
Serpentaria virginiana	» 50
Zeodaria	» 50
Macis	» 25
Colandri	» 25
Cannella	» 25
Spirito	Litri 4
Acqua.	» 8
Zucchero	Kg. 1

SPIEGAZIONE.

Si pestano le noci in un mortaio, si soppestano le altre sostanze e si pongono in fusione per giorni 10 nello spirito.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione colata da un setaccio si colorisce leggermente con caramelle, si mischia bene il tutto e si filtra.

Elisir Coca.

Corteccia sottile di arancio. . .	N. 5
Fave greche	Gr. 10
Coriandoli.	» 200
Rabarbaro.	» 50
Foglie di coca della Bolivia . .	» 300

Spirito	Litri	10
Acqua	»	12
Zucchero	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si prendono le foglie di coca e si fanno macerare in un litro di acqua bollente per 2 ore.

Dopo si mette in fusione la decozione della coca insieme alle altre sostanze nello spirito per giorni 8.

Passati questi, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione passata a setaccio, si mischia il tutto e si filtra.

Il colore verde giallognolo.

Elisir di Neroli.

Mirra	Gr.	12
Essenza di Neroli	»	3
Spirito	Litri	2
Acqua	»	2 1/2
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si pongono le due prime sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, scuotendo il recipiente una volta al giorno; dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si aggiunge la fusione e si filtra.

Color naturale.

Elisir di Sanità.

Seme orientale	Gr.	75
Legno quassio	»	25
Legno liquorizia	»	25
Radice enola	»	25
Rabarbaro.	»	25
Cremortartaro	»	25
Coriandoli.	»	25
Spirito.	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si mettono nello spirito per giorni 4, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è freddo, si aggiunge la fusione, passata prima a setaccio. Si dà un colore oscuro con zucchero bruciato.

Elisir Santo Vermifugo.

Polvere Santonina	Gr.	25
Serpentaria	»	25
Rabarbaro.	»	25
Cialappa	»	3
Spirito.	Litri	2
Acqua.	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si pongono le prime 4 sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è freddo si aggiunge la fusione e si filtra.

Elisir Magaverde.

Scorze aranci secchi	Gr. 700
» » freschi	» 300
Assenzio alpino	» 15
Serpentaria	» 15
Zafferano.	» 15
Genziana	» 60
Cocciniglia	» 15
Spirito.	Litri 4
Acqua.	» 6
Zucchero.	Kg. 5

SPIEGAZIONE.

Si pongono le scorze e le erbe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia venir freddo e vi si aggiunge la fusione colata prima a setaccio e si filtra.



Elisir Rabarbaro.

Rabarbaro	Gr.	50
Seme santo	»	15
Calamo	»	10
Cardamomo	»	25
Spirito	Litri	2
Acqua	»	4
Zucchero	»	3

SPIEGAZIONE.

Si pongono le prime 4 sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si sciolge lo zucchero nell'acqua e quando è freddo, vi si aggiunge la fusione e si filtra.

Color giallo zafferano.

Elisir digestivo.

Semi angelica	Gr.	25
» anici	»	10
» finocchio	»	10
» coriandoli	»	20
China	»	25
Legno quassio	»	10
Spirito	Litri	2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Peste e contuse le prime 6 sostanze, si pongono in fusione nello spirito per giorni 10, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, e freddo che sia si aggiunge la fusione, colata prima a setaccio. Si colorisce con zucchero bruciato.

Elisir del Prete.

Scorze di 10 cedri	
» di 6 limoni	
» di 6 aranci	
Macis	Gr. 30
Storace.	» 30
Garofani	» 30
Acqua fior di persico	» 120
Vaniglia.	una bacchettina
Spirito	Litri 2 1/2
Acqua	» 3 1/2
Zucchero	Kg. 3

SPIEGAZIONE.

Si tagliano le scorze dei cedri, limoni e aranci, avendo avvertenza di tagliare il solo giallo, e si pongono a macerare nello spirito insieme alle altre sostanze, salvo l'acqua di persico che va aggiunta dopo; si lasciano in fusione giorni 8, dopo sciolto

lo zucchero, e freddo che sia, si aggiunge la fusione colata per setaccio e l'acqua di persico. Si colorisce in paglierino e si filtra.

Elisir febbrifugo.

China rossa	Gr.	100
Corteccie arancio amare . . .	»	50
Serpentaria	»	15
Calamo	»	10
Zafferano.	»	25
Spirito	Litri	2
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	1

SPIEGAZIONE.

Le prime 5 sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 10: dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si aggiunge l'infusione. Color naturale.

Si usa in caso di febbre, bevendone un cucchiaio ogni quattro ore.

Elisir Spagnuolo.

Essenza cannella.	Gr.	12
» garofani.	»	12
» finocchio	»	6

Zafferano in filo	Gr.	3
Spirito fino	Litri	4
Vino frontignano	»	20

SPIEGAZIONE.

Si mettono le essenze nello spirito, scuotendo bene il contenuto si unisce al vino, si aggiunge lo zafferano, e si lascia il tutto per 3 giorni, scuotendo il recipiente una volta al giorno, dopo si filtra. Color naturale.



ACQUE.

Nel numero di queste ricette darò in prima la rinomatissima acqua medicinale di tutto Cedro di Salò, paese sul lago di Garda, ove si fa un importantissimo smercio di questo liquore, benchè molte fabbriche di Milano e altroye l'abbiano perfettamente imitato. Se ne fabbricano di due qualità, e cioè, dolcificato e spiritoso.

Acqua di tutto Cedro di Salò dolcificata.

Spirito	Litri	7
Acqua.	»	15
Zucchero bianco.	Kg.	8
Essenza di Cedro	Gr.	20
» di limone	»	10
Magnesia carbonata.	»	100

SPIEGAZIONE.

Si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si unisce metà dello spirito, nell'altra metà si mettono le essenze agitando bene il recipiente acciò queste

abbiano a sciogliersi bene nello spirito, si unisce il tutto, si aggiunge la magnesia stemperandola bene, in modo che non formi i grumi, e si versa nel filtro, passa nuovamente, filtrando sino a che non passi adagio e chiaro.

La medesima spiritosa.

Spirito	Litri	9
Acqua.	»	15
Zucchero.	Kg.	7
Essenza di cedro	Gr.	30
Magnesia carbonata. . . .	»	100

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come la precedente.

Acqua d'Oro.

Spirito.	Litri	3
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	2
Scorze sottili di limone . .	Gr.	60
» » di arancio . .	»	20
Cannella Ceylan.	»	10
Coriandoli.	»	10
Macis	»	5

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le droghe peste nello spirito per giorni 10, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua; quando è freddo si unisce la fusione, si colora in giallo e si mette in bottiglie. Prima di turarle vi si mette dentro ad ognuna un foglietto d'oro.

Altra.

Spirito	Litri	18
Acqua.	»	17
Zucchero.	Kg.	25
Essenza macis	Gr.	4
» cannella	»	2
» cedro	»	25

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito e lo si unisce all'acqua nella quale sarà già disiolto lo zucchero. Si colora in giallo e si eseguisce come la precedente.

Altra d'Argento.

Essenza macis	Gr.	3
» cedro	»	6

Essenza rosa.	Goc.	10
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	4

SPIEGAZIONE.

Si opera come sopra, sostituendo il foglio d'argento per ogni bottiglia.

Acqua delle Belle Donne.

Essenza di vaniglia	Gr.	6
» di neroli.	Goc.	8
» rose	»	8
Spirito	Litri	8
Acqua	»	5
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono bene le essenze nello spirito e si aggiunge allo zucchero sciolto a freddo nell'acqua.
Colore rosa

Acqua Divina.

Cannella Ceylan	Gr.	30
Cacao torrefatto	»	120
Mirra.	»	5

Spirito	Litri	5
Acqua	»	5
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si fa torreffare il cacao e schiacciato si mette in fusione nello spirito colla cannella e la mirra per giorni 8, si scioglie lo zucchero nell'acqua, e quando è freddo vi si unisce la fusione e si filtra. Colore giallo.

Acqua Romana.

Noci moscate	Gr.	12
Cannella.	»	30
Calamo	»	30
Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come la precedente.

Acqua del Paradiso.

Cacao torrefatto	Gr.	120
Cardamomo minore	»	30
Cannella	»	12

Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si fa torrefare il cacao e si eseguisce come sopra.

Acqua di Rose.

Spirito	Litri	9
Acqua	»	9
Zucchero	Kg.	12
Essenza di rose	Gr.	1

SPIEGAZIONE.

Si scioglie l'essenza in 2 litri di spirito, si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si unisce il rimanente dello spirito e i due litri con l'essenza e si filtra. Colorire in rosso con cocciniglia.

Acqua bianca di Torino.

Essenza di ambra	Gr.	3
» menta	»	3
Acqua di rose.	Litri	2 1/2
Essenza di bergamotto.	Gr.	3
» cedro	»	3
Acqua fior d'arancio	Litri	2 1/2

Spirito	Litri	18
Acqua bollente.	»	15
Zucchero	Kg.	20

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua bollente, quando è freddo si unisce metà dello spirito, nell'altra metà si sciolgono le essenze, si unisce poi il tutto e si filtra.

Acqua d'Arancio.

Scorze sottilissime d'arancio fresche n. 10, si lasciano macerare per giorni 10 in litri 3 1/2 di spirito e 1 di acqua, dopo si scioglie Kg. 4 di zucchero a freddo in litri 3 di acqua e si aggiunge la fusione.

Acqua dei Carmelitani.

Fiori di melissa freschi.	Kg.	3 1/2
Sommità di isoppo fiorile	Gr.	125
» maggiorana.	»	125
» rosmarino	»	125
» salvia	»	125
» timo	»	125
Radice angelica.	»	125
Coriandoli	»	125
Cannella Ceylan.	»	60

Garofani	Gr.	60
Macis	»	15
Noci moscate	»	45
Giallo di cedri freschi	N.	10
Spirito a 15 gradi	Litri	12

SPIEGAZIONE.

Si pestano e si sminuzzano le droghe e le erbe e si lasciano in fusione nello spirito per giorni 10, dopo si cola e si filtra. Colore giallo.

Questo liquore è buono contro gli attacchi di apoplessia, vapori al capo, letargie, epilessia e nelle coliche.

Si prende puro, con acqua, seltz o nel caffè, in dose di un bicchierino.

Acqua di Mannchein.

Essenza di cedro	Gr.	5
» di finocchio	»	2
» di anici	»	2
» di garofani	»	1
Spirito	Litri	7 1/2
Acqua	»	2
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito e si unisce allo zucchero sciolto a freddo nell'acqua.

Eau de Saint-Andrè.

(Liquore francese).

Fiori di lavanda	Gr.	20
Nocciuole di pesca	»	600
Cannella	»	25
Scorze fresche e sottili di aranci	N.	5
Macis	Gr.	15
Fiori di rosa	»	20
Spirito	Litri	5
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le erbe e le droghe in fusione nello spirito dilungato da un litro d'acqua per giorni 10, agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi si scioglie a freddo lo zucchero e si aggiunge la fusione passata prima a setaccio.

Colorire leggermente con caramelle.

Acqua verde stomatica anticolerica.

(Inedita).

Assenzio romano	Gr.	1000
Menta peperita	»	1000
Melissa secca	»	500
Isoppo	»	500

Radice angelica	Gr.	200
Genziana	»	25
Cannella	»	25
Garofani	»	25
Calamo	»	25
Spirito	Litri	10
Acqua	»	8
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe in fusione per giorni 15 nello spirito e 2 litri di acqua, agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi si scioglie lo zucchero a freddo nel rimanente dell'acqua, si cola con pressione la fusione, si unisce il tutto, si colorisce in verde e si filtra.

E un liquore sommamente anticolerico.

Acqua verde di Marsiglia.

Menta peperita	Gr.	1000
Assenzio gentile	»	500
Rabarbaro	»	100
Cannella	»	300
Coriandoli	»	150
Scorze di limone (il solo giallo) N.		25
Scorze secche di arancio . .	Gr.	100
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	6
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si opera come la precedente.

Acqua degli Abati.

Menta peperita	Gr.	25
Finocchio	»	80
Corteccie di limone fresche .	N.	25
» di arancio secche .	Gr.	100
Ginepro bacche	»	40
Salvia sclarea	»	20
Cardamomo	»	10
Spirito	Litri	7
Acqua.	»	8
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le erbe e le droghe in fusione per giorni 15
nello spirito dilungato da un litro di acqua.

Dopo tale tempo si scioglie a freddo lo zucchero
nell'acqua, e si aggiunge la fusione passata prima
da un setaccio e con pressione.

Si colorisce in rosso cocciniglia.

Acqua dei Guerrieri.

Corteccie di Napolini	Gr.	25
» » cedri	N.	15
» » aranci	»	5
Cannella	Gr.	10
Macis	»	10
Cardamomo	»	10
Spirito	Litri	3
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si tagliano le scorze dei cedri e aranci, il solo giallo, indi si mette tutto in fusione per giorni 10 nello spirito.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione passata prima da un setaccio, si colorisce in rosso e si filtra.

Acqua Celestiale.

Garofani	Gr.	10
Menta peperita	»	50
Anici verdi	»	15
» stellati	»	15
Semi di carvi	»	15
Cannella	»	25

Scorze limoni freschi (il solo giallo)	N.	5
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	5
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito allungato con un litro di acqua per giorni 10.

Passato tale tempo si scioglie lo zucchero nell'acqua e si aggiunge la fusione passata a setaccio.

Si colorisce in celeste e si filtra.

Acqua Fiorentina.

Melissa secca	Gr.	200
Citronella	»	100
Cannella	»	12
Garofani	»	5
Macis	»	6
Scorze di limoni (il solo giallo)	N.	15
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	4
Zucchero	Kg.	2 1/2

SPIEGAZIONE.

Le erbe e le droghe in fusione per giorni 10 nello spirito dilungato da un litro d'acqua.

Dopo i 10 giorni si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione con pressione, si unisce il tutto, si colorisce in bruno leggero con caramelle e si filtra.

Acqua Elisir d'amore.

Corteccie sottilissime di aranci	Gr.	80
» » di limoni	»	80
Nocciuoli di ciliegie	»	20
Mandorle amare	»	20
Cannella	»	20
Macis	»	15
Cardamomo minore	»	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	2 1/2

SPIEGAZIONE.

Si mettono le sostanze in fusione per giorni 8 nello spirito puro, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola a setaccio la fusione, si unisce il tutto, si aggiungono 2 bottiglie di vino moscato dolce, si colorisce in rosa e si filtra.

Acqua Vescovile.

Fiori d'arancio	Gr.	100
» di gelsomino	»	100
Melissa citronata	»	10
Cannella	»	5
Macis	»	5
Semi ambretta	»	5

Corteccie sottili di limoni.	N.	5
Spirito	Litri	2 1/2
Acqua	»	2
Zucchero	Kg.	1 1/2

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe in fusione per giorni 8 nello spirito dilungato da mezzo litro d'acqua.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione passata prima a setaccio con pressione, si colorisce in violetto e si filtra.

Acqua di Mandarino.

(Inedita).

Corteccie sottilissime di mandarini	N.	50
Semi ambretta	Gr.	25
Fiori di rose	»	50
Spirito	Litri	6
Acqua	»	8
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le prime 3 sostanze in fusione nello spirito puro per giorni 8, agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione, si colorisce in giallo con zafferano e si filtra.

Questo liquore fatto nel modo prescritto, possiede

il gusto squisito e gradevole del mandarino, e tale da consigliarne l'uso nelle famiglie, essendo anche facile nella fabbricazione.

Acqua di Noci.

Noci verdi ancora tenere . . .	Kg.	2
Vaniglia	Gr.	5
Cannella	»	10
Macis.	»	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si colgono le noci verdi quando ancora non hanno formato la nocciuola, si schiacciano in un mortaio, e si mettono in fusione insieme alle altre droghe nello spirito dilungato da 1/2 litro d'acqua, per giorni 20.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione passata con pressione, si colorisce in bruno e si filtra.

Acqua Virtuosa.

Corteccie sottili di limoni	N.	10
» » di aranci	»	10
Ginepro	Gr.	50
Foglie rosmarino	»	20
Semi angelica	»	10
Garofani	»	10
Grana paradisi	»	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si pongono le sostanze in fusione nello spirito puro per giorni 8. Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione passata con pressione a setaccio.

Si colorisce in violetto, si mischia bene il tutto e si filtra.

Acqua delle Principesse.

Maggiorana	Gr.	50
Timo	»	25
Anici stellati	»	15
Cannella	»	15
Semi ambretta	»	15
Spirito	Litri	3
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si mettono le sostanze in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo questi si cola la fusione per setaccio con pressione, e al liquido ottenuto si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua. Si colorisce il liquore e si filtra.

Quando è filtrato, aggiungere N. 5 foglietti argento, se si vuole mettere il liquore in bottiglie bianche.

Acqua dei Sovrani.

Corteccie di limoni (il solo giallo)	N.	10
» di aranci » » »		5
Iride di Firenze	Gr.	25
Fiori di lavanda	»	20
» di rosmarino	»	15
Semi anici	»	15
» coriandoli	»	15
» angelica	»	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Le erbe e le droghe in fusione nello spirito dilungato con mezzo litro di acqua, per giorni 8.

Passato tale tempo, si cola per setaccio la fusione e si aggiunge lo zucchero sciolto a freddo nell'acqua.

Colorire il liquore con giallo zafferano. Si filtra e si mette in bottiglie bianche.

Acqua Americana.

Corteccie di limone (il solo giallo).	N.	5
» di aranci	»	10
Erba timo	Gr.	10
Fiori lavanda	»	15
Cannella	»	10
Macis.	»	10
Garofani	»	5
Spirito	Litri	3
Acqua	»	3
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come per l'acqua dei Sovrani. Si colorisce in verde.

Acqua dei Cavalieri di San Luigi.

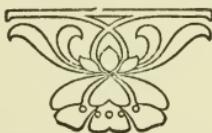
Mandorle di nocciuoli di ciliegie	Gr.	100
» di albicocche . . .	»	100
Fiori d'arancio.	»	100

Fiori di rose	Gr. 50
Acqua di rose	» 100
Spirito	Litri 4
Acqua	» 4
Zucchero	Kg. 3

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano le mandorle leggermente e si mettono in fusione nello spirito puro, compreso i fiori d'arancio e i fiori di rose. Si lasciano in fusione giorni 15, agitando tutti i giorni il recipiente.

Dopo questi si cola con pressione la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si mischia il tutto, si aggiunge l'acqua di rose e si filtra. Colorire in rosso chiaro.



AMARI.

Bitter d'Olanda.

Scorze arancio dolce	Gr. 150
» » amare	» 50
Calamo	» 50
Rabarbaro	» 50
Acido tartarico	» 5
Spirito	Litri 10
Acqua.	» 9
Zucchero.	Kg. 2

Si mettono le prime 4 sostanze in fusione per giorni 8, dopo si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua, e per ultimo l'acido disciolto in mezzo bicchiere di acqua e si filtra. Colore rosso.

Bitter Milano.

Scorze sottili arancio fresche	N.	10
Cascarilla.	Gr.	50
Camedrios	»	50
Calamo	»	50
Angelica radice	»	50
Legno quassio	»	25
Rabarbaro	»	50
Fiori assenzio	»	25
Cocciniglia	»	50
Spirito	Litri	6
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si lasciano in fusione nello spirito per giorni 10. — Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua; quando è freddo si unisce la fusione colata e si filtra.

Bitter Svizzero.

Salprunella	Gr.	30
Radice angelica	»	40
Pimpinella	»	40
Genziana.	»	10
Salvia domestica	»	20

Calamo	Gr.	60
Cardo benedetto	»	60
Legno quassio	»	60
Cannella	»	90
Epitamo mazzetto	N.	1
Coriandoli	Gr.	500
Salsapariglia	»	20
Corteccie arancio fresche	»	20
Acqua di rose	»	100
Spirito	Litri	10
Acqua	»	10
Zucchero.	Kg.	1
Legno santo.	Gr.	20

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe, si sminuzzano le erbe e si mettono in fusione nello spirito misto a litri 2 d'acqua per giorni 10. Passati questi, si scioglie lo zucchero nel rimanente dell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Si colorisce con cocciniglia e zucchero bruciato.

Estratto di Thè.

Thè imperiale	Gr.	100
» verde	»	100
Essenza mandorle amare . . .	Gocc.	5
Spirito	Litri	8
Rhum	»	1/2
Acqua	»	9 1/2
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si prende il thè e lo si lascia a macerare in un litro e 1/2 di acqua bollente, prelevando questa dalla ricetta, lo si lascia così tanto che sia freddo e quindi questa fusione la si mette nello spirito per giorni 5, passati questi si colla la detta fusione, si unisce lo zucchero sciolto nell'acqua, l'essenza di già sciolta nello spirito e infine il rhum e si filtra.

Amaro Felsina.

Calamo	Gr.	125
China Perù	»	250
Triacca	»	250
Legno quassio	»	200
Estratto tamarindo	»	500
Corteccie arancio dolci . . .	»	250
Spirito	Litri	20
Acqua	»	30
Zucchero avana	Kg.	15

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si mettono in fusione in litri 10 di spirito per giorni 8.

L'estratto tamarindo va sciolto prima in acqua calda e messo poi nello spirito, dopo 8 giorni si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra. Colorire con brulè.

Censettan.

Spirito di cedro	Litri	6
» di coriandoli	»	8
» naturale.	»	20
Acqua	»	44
Zucchero.	Kg.	40

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si unisce il tutto e si filtra.

Amèr Picon.

Spirito	Litri	2 1/2
Acqua.	»	20
Miele nero	Kg.	1
Corteccie arancio dolce . .	Gr.	50
Garofani	»	6
Calamo	»	20
China	»	50
Genziana.	»	50
Galanga	»	75

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito allungato con poca acqua della ricetta per

giorni 10, si scioglie il miele con acqua bollente e quando è freddo si unisce la fusione. Colorire con brulè.

Scottum.

Aloè succotrino	Gr.	20
Radice Colombo	»	10
Rabarbaro	»	10
Legno quassio.	»	5
Vino rosso	Litri	3
Spirito	»	2
Zucchero bruciato	Gr.	250

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si colano e si unisce il vino e lo zucchero bruciato.

Amaro d' Udine.

Genziana	Kg.	1
Centauro minore	Gr.	100
Spirito.	Litri	2
Vermouth	»	5
Acqua.	»	18

SPIEGAZIONE.

Le prime due sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si colano, si unisce il tutto e si filtra.

Estratto d'Erbe.

Cardo Santo.	Gr.	60
Centauro.	»	60
Zeodaria	»	60
Angelica	»	60
Agarico	»	66
Legno quassio	»	66
Assenzio gentile	»	60
Iperico	»	60
China	»	60
Cannella	»	60
Spirito	Litri	10
Vino bianco romagnolo . . .	»	5
Acqua.	»	50
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Le erbe peste e sminuzzate in fusione nello spirito con 2 litri di acqua della ricetta per giorni 8, agitando il recipiente una volta al giorno, si scioglie dopo lo zucchero nell'acqua a freddo, si aggiunge il vino e la fusione colata.

Estratto di China.

China calisaia	Gr. 100
Mirra.	» 100
Agarico	» 100
Genziana.	» 100
Zafferano.	» 15
Legno Sandalo	» 2
Zeodaria.	» 100
Rabarbaro	» 100

SPIEGAZIONE.

Le droghe peste in fusione in 2 litri di spirito per giorni 15, passati questi si cola con pressione la fusione, si filtra e si conserva in bottiglia. Questo estratto serve per fare la china per il vermouth.

Melange.

China.	Gr. 100
Legno quassio	» 100
Genziana.	» 100
Aloè	» 10
Erba ruta	» 100
Zucchero.	Kg. 2
Spirito	Litri 8
Acqua	» 16

SPIEGAZIONE.

Le droghe peste in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero a freddo nell'acqua e si filtra.

Altro.

Spirito	Litri	5
Vino rosso amaro	»	2
» bianco generoso	»	2
Acqua	»	10
Zucchero.	Kg.	2
China	Gr.	25
Radice liquerizia	»	70
Aloè	»	10
Salvia sclarea	»	75
Legno campeggio	»	50

SPIEGAZIONE.

Le droghe peste e contuse nello spirito per giorni 8, passati questi si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si aggiunge il vino, la fusione e si filtra.

Vokta Svizzero.

Scorze sottili arancio fresche	N.	10
Cardo Santo	Gr.	25
Pimpinella	»	25
Cannella Ceylan	»	25
Centauro minore	»	25
Spirito	Litri	8
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione e si filtra. Colore paglierino.

Amaro d'Olanda.

Scorze aranci dolci	Gr.	500
» cedri freschi (il solo giallo)	N.	10
» aranci freschi	»	10
Spirito ridotto a 50°	Litri	50

SPIEGAZIONE.

Dopo un mese di fusione si filtra,

Amaro Inglese.

Spirito	Litri	2
Acqua	»	2
Zucchero.	Kg.	3
Calamo	Gr.	50
Coriandoli	»	50
Angelica radice.	»	25
Noci moscate	»	25
Macis.	»	25
Enola campana	»	25
Serpentaria virginiana.	»	25

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione e si filtra.

Amér Eremitage.

Spirito	Litri	6
Acqua comune	»	4
» fior d'arancio	»	1
Vino Malaga	»	1
Zucchero.	Kg.	5
Cannella Ceylan	Gr.	40
Radice angelica.	»	10
Fiori macis	»	10

Zafferano	Gr.	4
Bacche di ginepro	»	20
Sassofrasso	»	10
Corteccie sottili arancio.	N.	4
» » limone.	»	4
Essenza cedro	Gr.	2

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge l'acqua fior d'arancio, il vino e la fusione colata nella quale si sarà sciolta l'essenza di cedro e poi si filtra.

Rach di Venezia.

Spirito	Litri	6
Acqua	»	12
Zucchero	Kg.	12
Rabarbaro	Gr.	12
China dolce.	»	12
Legno quassio	»	50
Corteccie sottili di cedro	N.	8
» » di arancio	»	8
Cannella Ceylan.	Gr.	15
Garofani	»	10

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione per giorni 8, dopo sciolto lo zucchero nell'acqua si unisce la fusione e si filtra, Colorire con brûlé,

Liquore di Genziana.

Radice Genziana	Gr.	50
Macis	»	10
Garofani	»	10
Cannella	»	10
Calamo aromatico	»	20
Spirito	Litri	4
Acqua	»	6
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si mettono le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 8, passati i quali si cola si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Ruga.

Erba ruga fresca	Gr.	150
Genzianella.	»	25
Coriandoli	»	10
Macis	»	10
Cannella	»	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	7
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come per l'amaro genziana. Colorire in verde.

Fernet.

Di questo amaro tonico corroborante si conoscono parecchie ricette, le quali vanno dai più stimati industriali di Milano sempre modificandosi per renderle più rispondenti allo scopo di un liquore aventi proprietà igieniche sorprendenti, specialmente sulle funzioni digestive; a tal uopo giova far speciale menzione del **Fernet Princeps** (nuova specialità della Ditta Luigi Cusatelli di Milano, via Zarotto, N. 6) che, come il suo nome dice, è il principe dei Fernet. Al palato del profano degustatore, questo prezioso liquore si rivela eguale alle prime marche, esistenti in commercio, ma al chimico, all'igienista che sanno quanta importanza eserciti la purezza dell'alcool e l'ottima qualità degli ingredienti nella fabbricazione dei liquori non può certo sfuggire la superiorità del suddetto Fernet Princeps, che per le sue proprietà terapeutiche di primo ordine, fu premiato con medaglia d'oro nell'Esposizione igienica di Innsbruch e che fin dal suo apparire ha trovato nel consumatore, di consueto diffidente contro tutti gli amari nuovi, una sì benevola accoglienza da dare alla Ditta Cusatelli un posto in prima linea fra i fabbricatori di liquori italiani. Di questo liquore si fa un'importantissima

esportazione, specialmente nell'America del Sud, ove infierisce la febbre gialla, contro la quale è un efficacissimo antidoto.

È consigliato dalle primarie celebrità mediche, e se ne fa uso negli ospedali.

Fernet.

(*Inedita*).

Erba camedrios	Gr.	75
Erba marubbo	»	50
Aloè succotrino.	»	50
Triacca di Venezia.	»	10
Erba ruta	»	50
Agarico mondo	»	50
Assenzio gentile	»	50
Thè nero.	»	50
Genziana.	»	50
Scorze aranci freschi	N.	6
Spirito	Litri	8
Acqua	»	10

SPIEGAZIONE.

Peste e sminuzzate le sostanze, si mettono in fusione nello spirito dilungato con litri 2 di acqua, per giorni 8.

Passati questi si cola con pressione la fusione, si aggiunge l'acqua rimanente, si colorisce con poco zafferano e zucchero bruciato.

Si mischia bene il tutto e si filtra.

Altro.
(Inedita).

Mirra in lagrime	Gr.	50
Radice Zeodaria	»	100
Zafferano in filo	»	30
Triacca fina	»	100
Anici verdi	»	100
Genziana.	»	100
Rabarbaro	»	100
Legno liquorizia	»	100
Camomilla 1. ^a	»	200
Aloè succotrino.	»	50
Erba menta	»	200
Spirito	Litri	15
Acqua	»	15

SPIEGAZIONE.

Si sminuzzano le radici e le erbe, si mettono in fusione in litri 10 di spirito e 2 di acqua per giorni 10.

Passato questo tempo, si cola la fusione con pressione, si aggiunge il rimanente dell'acqua e dello spirito, si colorisce con zucchero bruciato e si filtra. Questo Fernet è molto somigliante al vero che si fabbrica dalle migliori ditte di Milano.

Altro.
(Inedita).

Aloè succotrino	Gr.	12
Zafferano in filo	»	15
Rabarbaro	»	60
Camomilla 1. ^a	»	125
Iride di Firenze	»	60
Legno liquerizia	»	50
Agarico bianco	»	120
China Perù	»	60
Erba menta	»	60
Triacca fina	»	50
Manna	»	30
Radice Colombo	»	30
Spirito	Litri	14
Acqua	»	14

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Con questa ricetta si ottiene un Fernet eccellente.

Amaro Italia.
(Inedita).

Questo amaro di cui tutti potranno apprezzarne il merito, è di mia propria invenzione.

Allorchè in qualità di gerente aprii la Bottiglieria Italia in Milano, composi questo amaro

speciale, dandogli il nome di AMARO ITALIA, creando così una specialità della ditta stessa. Altri poi subentrarono, e il liquore prese così voga, che ora non v'ha liquorista il quale non l'abbia nel proprio negozio.

Eccone la ricetta vera.

Scorze di Bigarades	Gr.	500
» di aranci freschi (solo giallo) N.		20
» di limone » »		20
Calamo aromatico	Gr.	25
Semi Coriandoli	»	25
Cascarilla	»	25
Semi ambretta	»	25
Semi angelica	»	25
Spirito fino	Litri	24
Acqua	»	30
Miele.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si mettono le scorze e le droghe in fusione in litri 15 di spirito e 2 di acqua per giorni 10.

Si agita il recipiente una volta al giorno.

Passati questi si cola con pressione la fusione, vi si riunisce il rimanente dello spirito e il miele che si sarà fatto sciogliere nell'acqua. Si colorisce leggermente con giallo di zafferano e si filtra.

È un amaro assai ricostituente.

Amaro Confortabile.

Genziana	Gr.	20
Radice Colombo	»	20
Rabarbaro	»	20
Menta	»	100
Cardamomo	»	25
Radice angelica	»	25
Spirito	Litri	3
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le sostanze pestate e sminuzzate si mettono in fusione nello spirito puro per giorni 8.

Passati questi, si cola la fusione e si unisce lo zucchero sciolto nell'acqua. Si colorisce in bruno con caramelle.

Cento Erbe.

(*Inedita*).

Semi angelica.	Gr.	100
Radice angelica	»	50
Mirra	»	20
China	»	20
Agarico.	»	20
Legno sandalo.	»	20
Rabarbaro	»	20
Zeodaria	»	20

Noce moscata	Gr.	20
Aloè	»	10
Spirito	Litri	50
Acqua	»	48
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Peste e sminuzzate le materie, si mettono in fusione in litri 20 di spirito e 3 di acqua per giorni 10.

Passati questi si cola la fusione con pressione e si unisce lo zucchero sciolto nell'acqua e lo spirito rimanente.

Si colorisce in verde.

Questo liquore si deve mettere in piccoli fiaschetti, come si usa per il maraschino di Zara.

Amaro Calamo.

(*Inedita*).

Sono talmente numerosi i liquori amari che poco resta ancora a sfruttare da tale arte, e quelli che riescono a combinare un liquore il quale compendi tutte quelle doti, quelle virtù igieniche, non tutti riescono colla loro specialità a farsi strada in tale industria. Così fu per l'inventore di questo amaro, il quale benchè possegga tutto ciò da renderlo gradito e squisito, pure nacque per morire subito.

Eccone la ricetta:

Calamo aromatico	Gr.	200
Radice angelica.	»	100
Achillea odorosa.	»	100
Macis.	»	20
Cannella	»	20
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	12
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Peste le droghe e sminuzzate le radici, si mettono in fusione per giorni 8 nello spirito dilungato da 2 litri d'acqua.

Dopo tale tempo si cola la fusione e si unisce allo zucchero sciolto nel rimanente dell'acqua.

Si colorisce in rosso.

Angelica.

Radice angelica	Gr.	100
Semi »	»	50
Cardamomo minore.	»	15
Anici verdi	»	15
Genzianella	»	15
Menta.	»	25
Spirito	Litri	4
Acqua	»	7
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come per l'amaro Calamo. Colorire leggermente con brûlé.

Arancie amare.

Scorze secche d'arancio amare.	Gr.	100
» » limone	»	50
Cannella	»	10
Macis.	»	10
Acqua fior d'arancio		200
Spirito	Litri	3
Acqua	»	5
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime 4 sostanze in fusione nello spirito puro per giorni 8.

Dopo questi si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si aggiunge l'acqua fior d'arancio, si colorisce leggermente in giallo e si filtra.

Amaro stomatico.

Corteccie sottili aranci freschi.	N.	10
» » limoni » . »		10

Genziana	Gr.	15
Rabarbaro	»	20
China del Perù	»	20
Anici verdi	»	10
Menta peperita	»	50
Foglie basilico	»	10
Camomilla 1 ^a	»	100
Fiori lavanda.	»	20
Iride di Firenze.	»	20
Cardamomo	»	20
Spirito.	Litri	5
Acqua.	»	8
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe peste e contuse nello spirito per giorni 8.

Dopo questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione da un setaccio con pressione e si unisce il tutto.

Si colorisce con caramelle e si filtra.

Amaro febbrifugo (*dell'autore*).

China calissaia in polvere. . .	Gr.	300
Rabarbaro	»	50
Foglie eucaliptus	»	200
Corteccie arancio amare . . .	»	150
Serpentaria virginiana. . . .	»	100
Zafferano in filo	»	100

Cocciniglia grigia	Gr.	50
Spirito	Litri	1 1/2
Acqua	»	1/2

SPIEGAZIONE.

Si riducono in polvere le sostanze, si unisce poi il tutto in un recipiente ben chiuso. Si lasciano in fusione per giorni 20, agitando una volta al giorno.

Dopo i giorni 20 si spreme con forza la fusione, passandola per un filtro di carta sopra imbuto di vetro.

È un febbrifugo potentissimo, che può sostituire il chinino.

Amaro Svedese.

(*Inedita*).

Aloè succotrino	Gr.	50
Radice angelica	»	10
» Colombo	»	40
Imperatoria	»	20
Agarico	»	30
Rabarbaro	»	30
China del Perù	»	30
Zafferano in filo	»	10
Erba menta	»	25
Iperico	»	20
Serpentaria virginiana	»	20
Spirito	Litri	10
Acqua	»	12
Sciropallo di zucchero	Gr.	500

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe sminuzzate e peste in fusione per giorni 10 nello spirito dilungato con due litri d'acqua.

Dopo tale tempo si passa con pressione la fusione, si unisce il rimanente dell'acqua, si aggiunge lo sciropo.

Si colorisce con caramelle carico e si filtra.

Mandorle amare.

Mandorle amare	Gr.	500
Cannella	»	10
Macis	»	10
Calamo.	»	10
Acqua fior d'arancio	»	200
Spirito	Litri	3
Acqua	»	5
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le mandorle per 5 minuti nell'acqua bollente, dopo si sbucciano e si pestano in un mortaio, indi insieme alla cannella, macis e calamo, si mettono in fusione per giorni 10 nello spirito dilungato con 1/2 litro d'acqua.

Passato questo tempo si cola con pressione la fusione, vi si unisce lo zucchero sciolto nel rimanente dell'acqua, si aggiunge l'acqua fior d'arancio, si colorisce in bruno con caramelle e si filtra.

Ferro China.

Questo liquore da pochi anni uscito alla luce, non ha potuto attecchire, nonostante la dispendiosa réclame fattagli dal suo inventore, che, per quanto possa avere un rilevante smercio nell'estero, in Italia non si è reso popolare e nè tampoco in uso. Eccone il modo di prepararlo:

Limatura di ferro	Kg.	2
Corteccia di Cascara Sagrada.	Gr.	100
» di China.	»	50
Garofani	»	5
Macis.	»	5
Cannella	»	5

SPIEGAZIONE.

In un mastello di legno, si mette la limatura di ferro con litri 12 di acqua per giorni 4, mescolando con un bastone una volta al giorno. In pari tempo, in un recipiente di vetro, si mettono in fusione con 4 litri di spirito e 1 di acqua le corteccie e le droghe contuse e peste.

Passati i quattro giorni si cola l'acqua dal mastello in un bacino, si aggiunge al liquido Kg. 2 zucchero a l'altra fusione dello spirito. Si mischia bene il tutto e si filtra.

Amaro Luculliano.

Scorze secche arancio amare	Gr.	100
» » limoni.	»	100
Centauro minore.	»	50
Genzianella	»	50
Serpentaria virginiana	»	50
Rabarbaro	»	50
Semi ambretta	»	50
Cascarilla.	»	50
Noci moscate.	»	50
Cannella	»	50
Garofani	»	20
Spirito	Litri	12
Acqua.	»	20
Zucchero	Kg.	6

SPIEGAZIONE.

Le droghe e le erbe peste e contuse in fusione per giorni 8 in litri 6 di spirito.

Passati questi giorni si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in giallo e si filtra.

Iva delle Alpi.

(*Inedita*).

Fiori Iva odorosa delle Alpi	Gr.	200
Assenzio gentile.	»	25
» pontico.	»	25

Genepi des Alpes	Gr.	25
Radice angelica.	»	25
Semi cardamomo	»	20
Bacche di ginepro	»	25
Cannella	»	20
Coriandoli	»	20
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	12
Miele vergine	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe sminuzzate e peste in fusione
nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola la fusione con pressione, si scioglie
il miele con acqua bollente, quando è sciolto si u-
nisce il rimanente dell'acqua e la fusione, si colorisce
in verde giallognolo e si filtra.

Amaro dieci erbe.

Assenzio maggiore	Gr.	100
» minore	»	50
Camomilla	»	50
Menta	»	50
Melissa	»	50
Radice angelica	»	50
Erba ruta	»	100
Centauro minore.	»	25
Maggiorana	»	50
Achillea	»	50

Spirito	Litri	10
Acqua.	»	16
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Tutte le erbe in fusione nello spirito per giorni 8, passati questi si passa da un setaccio premendo bene le sostanze, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in verde, si mischia bene e si filtra.

Amaro romano.

(*Inedita*).

Assenzio romano.	Gr.	150
Foglie eucaliptus	»	50
Camomilla romana 1 ^a	»	100
Fave tonche.	»	25
Legno quassio	»	20
Radice genziana.	»	20
» angelica.	»	50
Dittamo cretico.	»	50
Salvia officiale	»	20
Noce moscata	»	20
Cannella	»	20
Macis.	»	20
Garofani	»	20
Spirito	Litri	6
Acqua.	»	12
Vino bianco magro.	»	15
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Tutte le droghe ed erbe peste e contuse in fusione per giorni 15 nel vino bianco, agitando il recipiente una volta al giorno.

Dopo si cola la fusione premendo bene le erbe; ciò fatto si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge lo spirito e la fusione, si colorisce in giallo con zafferano, si mischia bene il tutto e si filtra.

Amaro Sbarbaro.

Scorze secche di cedro	Gr.	100
» » » arancio	»	100
» » » limone	»	100
Vaniglia	»	10
Macis	»	25
Storace	»	50
Garofani	»	20
Mandorle di persico	»	100
Spirito	Litri	6
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	6

SPIEGAZIONE.

Le scorze e le droghe sminuzzate e peste in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in color paglierino, si mischia bene e si filtra.

Amaro di Trieste.

Genziana	Gr.	60
Zeodaria	»	50
Genzianella	»	50
Radice angelica	»	100
Triacca	»	50
Mirra	»	25
Rabarbaro	»	50
Legno santo	»	50
Calamo	»	100
Semi colandri	»	100
Spirito	Litri	14
Acqua	»	22
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Tutte le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 6, dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si colorisce in giallo con caramelle.

Si mischia il tutto e si filtra.

Amaro Vittoria.

Semi angelica	Gr.	100
» cardamomo	»	100
Legno santo	»	50

Cardo benedetto	Gr.	50
Aloè	»	10
Rabarbaro	»	25
Legno liquerizia.	»	150
Spirito	Litri	10
Acqua	»	16
Zucchero	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si pestano le erbe e le droghe, e si mettono in fusione per giorni 8 nello spirito.

Dopo si cola la fusione, si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in giallo si mischia bene e si filtra.

Amaro Garibaldi.

Rabarbaro	Gr.	50
Enula campana	»	10
Radice angelica.	»	50
Scorze arancio dolci	»	50
» limoni secchi.	»	50
Calamo	»	25
Cannella	»	25
Garofani	»	25 .
Macis.	»	25
Coriandoli	»	25
Spirito	Litri	12
Acqua	»	20
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe contuse e peste in fusione per giorni 8 in litri 6 di spirto.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge il rimanente dello spirto, e il prodotto della fusione passata per setaccio, si mischia il tutto e si filtra.

Colorire in rosso.

Amaro secco.

Genziana	Gr.	50
Centauro minore.	»	50
Salvia sclarea	»	50
Dittamo	»	50
Fiori sambuco	»	50
Noci moscate	»	25
Assenzio romano	»	50
Legno quassio	»	25
Radice angelica	»	50
Cardo santo	»	50
Agarico	»	50
Iperico	»	50
Camedrios	»	50
Calamo	»	50
Spirito	Litri	12
Acqua.	»	24
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione per giorni 10 nello spirito.

Passati questi si cola la fusione e si aggiunge l'acqua nella quale sarà discolto lo zucchero, si colorisce leggermente con caramelle e si filtra.

Amèr Berri.

(Inedita).

Bacche di ginepro	Gr. 200
Anici verdi	» 50
Coriandoli	» 50
Cannella	» 25
Radice angelica.	» 50
Semi cardamomo	» 50
Giuggiole.	» 100
Corteccie secchë di limoni. .	» 100
Zafferano in filo.	» 10
Spirito	Litri 10
Acqua.	» 18
Zucchero.	Kg. 2

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano le bacche di ginepro, si toglie il nocciolo alle giuggiole, si soppestano le altre sostanze e si mette il tutto in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola la fusione, si scioglie il miele nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce con caramelle e si filtra.

Amaro delle Alpi Svizzere.

(*Inedita*).

Assenzio romano.	Gr.	50
» gentile	»	50
» pontico.	»	50
Cinepigglio delle Alpi	»	50
Genepi des Alpes	»	50
Macis.	»	25
Cannella	»	25
Coriandoli	»	25
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	9
Miele nero	Kg.	6

SPIEGAZIONE.

Tutte le sostanze in fusione per giorni 6 nello spirito.

Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in verde si mischia bene e si filtra.

Amaro Napoli.

(*Inedita*).

Corteccie di limoni secche. . .	Gr.	100
» di arancie secche. . .	»	100
Semi cardamomo	»	50
Radice angelica.	»	50
Foglie eucaliptus	»	50
Fiori arancio.	»	50

Vaniglia	Gr.	10
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero	Gr.	8

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 10.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si colla la fusione con pressione, si unisce il tutto, si colorisce leggermente in giallo e si filtra.



CREME.

Crema di Moka.

Caffè Moka macinato	Kg.	1
Mandorle amare	Gr.	200
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	5
Zucchero.	Kg.	10

SPIEGAZIONE

Si schiacciano le mandorle e si pongono col caffè in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione suddetta e si filtra.

Crema Caffè bianco.

Caffè in grana caldo	Gg.	500
Spirito	Litri	2
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si mette al fuoco l'acqua, lo zucchero e il caffè, si lascia bollire 10 minuti, dopo si ritira dal fuoco e raffreddato si aggiunge lo spirito e si filtra.

Crema cioccolato bianco.

Spirito	Litri	3 1/2
Acqua	»	3
Zucchero in polvere . . .	Kg.	5
Cacao torrefatto	Gr.	200

SPIEGAZIONE.

Si fa torrefare il cacao, lo si pesta alquanto e ancora caldo, lo si mette nello zucchero in polvere per 12 ore, dopo si toglie dallo zucchero, si fa sciogliere questo nell'acqua a freddo, e ben sciolto che sia si unisce lo spirito e si filtra.

Crema arancio doppio rosato.

Spirito	Litri	5
Rhum.	»	1
Acqua	»	6
Zucchero.	Kg.	10
Acqua di rose	Gr.	500

Acqua d'arancio	Gr. 500
Corteccie gialle d'arancio	N. 20
Fiori di macis	Gr. 5

SPIEGAZIONE.

Le corteccie d'arancio e il macis in fusione nello spirito ridotto a 85 gradi coll'acqua della ricetta per 4 giorni, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Crema angelica.

Spirito	Litri 12
Acqua	» 12
Zucchero	Kg. 20
Essenza angelica	Gr. 5

SPIEGAZIONE.

Si scioglie l'essenza nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Crema gelsomino.

Spirito	Litri 12
Acqua	» 12
Zucchero.	Kg. 10
Essenza di gelsomino	Gr. 10

SPIEGAZIONE.

Si opera come la precedente.

Crema di rosa.

Zucchero	Kg.	20
Spirito	Litri	12
Acqua	»	12
Essenza di rose	»	4

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre precedenti. Colorire con carminio.

Crema mille fiori.

Zucchero	Kg.	20
Spirito	Litri	12
Acqua	»	12
Essenza eliotropio	Gr.	6
» resedano	»	6
» tuberosa	»	6
» neroli	»	2
» gelsomino	»	3
» rose	»	2

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre,

Crema di ginepro.

Zucchero	Kg.	20
Spirito	Litri	12
Acqua	»	12
Essenza di ginepro	Gr.	35

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre.

Crema ananas.

Zucchero	Kg.	20
Spirito	Litri	12
Acqua	»	12
Essenza d'ananas	Gr.	8
» di vaniglia	»	2

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre.

Crema delle Ninfe.

Cannella Ceylan	Gr.	20
Noci moscate	»	5
Coriandoli	»	10

Acqua di rose	Litri	1
Spirito	»	2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le prime tre sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si aggiunge la fusione e l'acqua di rosa. Colorire in rosa.

Crema di Venere.

Cardamomo	Gr.	60
Garofani	»	5
Semi ambretta	»	60
Cannella	»	60
Macis	»	5
Coriandoli	»	5
Spirito	Litri	2
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per giorni 4. Procedesi dopo come per la crema delle Ninfe.

Crema mandarino.

Corteccie sottili mandarini freschi N.	50
Semi ambretta	Gr. 15
Cartamo	» 50
Spirito.	Litri 5
Acqua	» 10
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime tre sostanze in fusione nello spirito per giorni 4. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola da un setaccio la fusione, si unisce il tutto e si filtra.

Crema arancio.

Scorze sottili di arancio freschi N.	45
» » » limoni » »	10
Cartamo	Gr. 30
Spirito	Litri 5
Acqua	» 9
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come per la crema mandarino.

Crema fiori d'arancio.

Fiori d'arancio	Gr. 400
Cartamo	» 100
Acqua fior d'arancio.	» 600
Spirito	Litri 5
Acqua	» 9
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Si lasciano in fusione le prime due sostanze nello spirito per giorni 8. Dopo si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge l'acqua fior d'arancio, si unisce il tutto, si mischia e si filtra.

Crema assenzio.

Assenzio gentile	Gr. 100
» pontico.	» 100
Semi anici stellati	» 100
Semi angelica	» 50
Spirito	Litri 5
Acqua	» 9
Zucchero.	Kg. 9

SPIEGAZIONE.

Le prime 4 sostanze in fusione nello spirito per giorni 4.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione, si unisce bene il tutto e si filtra.

Crema di quattro frutti.

Lamponi	Gr. 500
Fragole.	» 500
Ciliegie agre	» 200
More di bosco	» 500
Spirito	Litri 5
Acqua	» 9
Zucchero	Kg. 8

SPIEGAZIONE.

Si toglie il nocciolo alle ciliegie e lo si schiaccia, indi si mettono insieme a tutti gli altri frutti in fusione nello spirito per giorni 5.

Passati questi si cola con pressione la fusione da un setaccio, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si si unisce bene il tutto e si filtra. Colore naturale.

Crema di selleri.

Semi di selleri	Gr. 400
Cannella	» 20
Coriandoli	» 20
Spirito	Litri 5
Acqua.	» 9
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Le prime 3 sostanze in fusione per giorni 8 nello spirito.

Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema delle cinque frutta.

Corteccie sottili di cedri	freschi	N.	6	
»	»	aranci	»	8
»	»	bergamotti	»	6
»	»	mandarini	»	6
»	»	limoni	»	6
Vaniglia	una mezza bacchettina			
Spirito.	Litri	4	
Acqua.	»	7	
Zucchero	Kg.	6	

SPIEGAZIONE.

Le scorze tagliate sottilissime si mettono colla vaniglia in fusione nello spirito per giorni 6.

Dopo si cola da un setaccio la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Crema mille fiori.

Semi cardamomo	Gr. 25
Iride di Firenze	» 25
Vaniglia	» 10
Semi ambretta	» 25
Fiori lavanda	» 25
Fiori di timo	» 25
Maggiorana	» 25
Dittamo	» 10
Menta	» 25
Garofani	» 25
Macis	» 25
Coriandoli	» 25
Spirito	Litri 5
Acqua	» 10
Zucchero	Kg. 9

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si cola la fusione con pressione, si filtra lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si mischia bene e si filtra.

Colore giallognolo.



Crema cacao.

Cacao torrefatto	Gr. 500
Vaniglia	» 20
Acqua fior d'arancio	» 300
Spirito	Litri 5
Acqua	» 10
Zucchero.	Kg. 9

SPIEGAZIONE.

Si fa torrefare il caffè, dopo si schiaccia e ancora caldo si mette nello spirito insieme alla vaniglia per giorni 8.

Passati questi si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione con pressione, si aggiunge allo zucchero sciolto, si unisce l'acqua fior d'arancio, si mischia bene il tutto e si filtra.

Colorire leggermente con caramelle.

Crema di fambroise.

Lamponi ben maturi	Kg. 1
Vaniglia	Gr. 5
Spirito	Litri 5
Acqua	» 10
Zucchero	Kg. 9

SPIEGAZIONE.

Le prime due sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si passa la fusione con pressione e si aggiunge allo zucchero sciolto nell'acqua, si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema di fragole.

Fragole mature	Gr.	700
Ciliegie visciole	»	500
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si mondano le ciliegie levando il nocciolo, indi si mettono colle fragole in fusione nello spirito per giorni 8.

Passati questi si cola la fusione con pressione e si aggiunge allo zucchero sciolto nell'acqua.

Si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema di ribes.

Ribes maturo e mondo . . .	Gr.	1000
Scorze sott. limoni freschi e sugo »		10

Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le scorze e sugo dei limoni in fusione nello spirito insieme al ribes per 8 giorni.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione con pressione, si unisce il tutto e si filtra.

Crema di banana.

Banano	Gr.	500
Vaniglia	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le due prime sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce all'infusione, si mischia il tutto e si filtra.

Colorire leggermente in giallo con zafferano.

Osservazione.

Le creme di lamponi, di fragole, di ribes, banana e ananas, in mancanza dei frutti, si potranno com-

porre adoperando gli eteri di ciascun frutto a seconda la qualità del liquore che si vuol fare, nella dose di 2 grammi per ogni litro di liquore. Le creme di ribes, lamponi e fragole si coloriscano in rosso, quelle di ananas e banana in giallo leggero.

Crema di nocciole.

(*Inedita*).

Nocciole prive del guscio	Gr.	500
Mandorle dolci.	»	500
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si sbucciano le mandorle dolci, lasciandole nell'acqua bollente 5 minuti, dopo in unione alle nocciole si fanno torrefare leggermente, si schiacciano tosto e si mettono ancora calde in fusione nello spirito per giorni 10.

Dopo si cola con pressione la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Si colorisce leggermente in zafferano.

È un liquore questo di un gusto assai squisito, che per la sua bontà e delicatezza non ha nulla a invidiare ai liquori più rinomati come la Chartreuse, Benedettino, ecc.

Crema di noccioli d'albicocche.

Noccioli d'albicocche	Gr.	1000
Mandorle amare	»	500
Scorze arancio fresche	N.	10
» limone » 	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano le mandorle e colle scorze degli aranci e limoni, si mettono in fusione nello spirito per giorni 20.

Passati questi si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce bene il tutto e si filtra.

Colorire leggermente in giallo color zafferano.

Crema di thè.

Thè verde	Gr.	300
Fiori di timo	»	50
Vaniglia.	»	5
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si lasciano in fusione in due litri di acqua bollente (prelevata dalla ricetta) le prime 3 sostanze per 4 ore. Dopo si aggiunge lo spirito, si copre bene il recipiente, lasciando in riposo per giorni 8.

Dopo questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nel rimanente dell'acqua, si unisce il tutto, si mischia bene e si filtra.

Color naturale.

Crema di garofani.

Chiodi di garofani	Gr.	250
Cannella.	»	50
Macis	»	25
Coriandoli	»	25
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero.	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le prime 4 sostanze peste, in fusione nello spirito allungato con un litro d'acqua per 8 giorni.

Passati questi si scioglie lo zucchero nel rimanente nell'acqua, si cola la fusione da un setaccio, si unisce il tutto. Si colorisce con caramelle, si mischia bene e si filtra.

Crema di citrone.

Corteccie sottiliss.	citroni freschi	N.	50		
»	»	aranci	»	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le scorze dei citroni e aranci tagliate sottilissime, in fusione per giorni 4 nello spirito, il loro sugo compreso. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione, si colorisce leggermente in giallo e si filtra.

Crema di limone.

Corteccie sottiliss.	limoni freschi	N.	50		
»	»	aranci	»	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si opera come la crema di citrone.

Crema di garofani rossi.

Petali di garofani rossi	Gr.	200
Ciliegie mature senza noccioli	»	500
Chiodi garofani.	»	100
Macis	»	50
Cannella	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Tolto il nocciolo alle ciliegie, e schiacciate al quanto si mettono insieme alle altre sostanze peste e contuse in fusione per giorni 10 nello spirito.

Dopo questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce leggermente in rosso fatto al legno di fernambuco, si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema di timo.

Fiori di timo	Gr.	300
Dittamo	»	50
Maggiorana.	»	50
Lavanda	»	50

Cannella	Gr.	50
Macis	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le prime 6 sostanze in fusione per giorni 10 nello spirito.

Dopo questi si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in verde, si mischia bene e si filtra.

Crema di lavanda.

Fiori di lavanda	Gr.	300
Noci moscate	»	50
Cannella	»	50
Fiori d'arancio	»	50
Fiori di rose	»	100
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si opera come per la crema di timo.

Crema cannella.

Cannella Ceylan	Gr.	200
Macis	»	50
Coriandoli	»	50
Garofani	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si pestano bene le sostanze e si mettono per giorni 15 in fusione nello spirito allungato da un litro di acqua prelevata dalla ricetta.

Passati i 15 giorni si cola con pressione la fusione e si aggiunge allo zucchero sciolto nell'acqua, si colorisce leggermente in giallo, si mischia il tutto e si filtra.

Crema di macis.

Macis.	Gr.	200
Semi coriandoli.	»	100
» cardamomo	»	50
» ambretta	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero.	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si opera come per la crema cannella.

Crema di menta.

Menta peperita	Gr.	500
Assenzio gentile	»	100
Melissa	»	100
Calamo	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le prime 4 sostanze in fusione per giorni 10
nello spirito.

Dopo si cola la fusione con pressione, si scioglie
lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce
in verde e si filtra.

Crema di menta bianca.

Acqua di menta distillata . .	Litri	2
» fior d'arancio . . .	»	1
Tintura di calamo	Quinti	1
Essenza di menta	Gr.	10

Spirito	Litri	5
Acqua	»	8
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime 3 sostanze insieme all'acqua e in esse si fa sciogliere a freddo lo zucchero.

Intanto si metterà l'essenza di menta nello spirito sbattendola bene onde abbia a sciogliersi: quando lo zucchero è ben sciolto, si unisce il tutto e si filtra.

Crema di coriandoli.

Semi coriandoli	Gr.	300
» ambretta	»	100
» cardamomo	»	50
» angelica	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le prime quattro sostanze in fusione per giorni 10 nello spirito.

Dopo sciolto lo zucchero nell'acqua si aggiunge la fusione, si colorisce in giallo, si mischia bene e si filtra.

Crema di vaniglia.

Vaniglia	Gr.	60
Macis.	»	20
Coriandoli	»	20
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si divide per metà e per il lungo la vaniglia, la si taglia quindi a piccoli pezzettini, e col macis e i coriandoli si mette in fusione per giorni 15 nello spirito.

Dopo questi si cola con pressione la fusione, si fa sciogliere lo zucchero nell'acqua a freddo. Una volta ben sciolto vi si unisce la predetta fusione, si colorisce con caramelle, si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema di rosmarino.

Punte di rosmarino	Gr.	400
Fiori di lavanda.	»	100
Garofani	»	50
Cannella	»	50
Dittamo	»	50

Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le prime cinque sostanze in fusione nello spirito per giorni 10.

Passati questi si cola da un setaccio la fusione con pressione, a parte si fa sciogliere lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in verde e si filtra.

Crema di Kirsch.

Spirito	Litri	2
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	5
Buon Kirsch	Litri	3
Maraschino	»	1

SPIEGAZIONE.

Si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si mischia bene e si filtra.

Crem gheller.

Foglie di coca della Bolivia.	Gr.	500
Salvia sclarea	»	250
Essenza vaniglia	»	10
» mandorle amare	»	2
» garofani	»	5
» rose gocce		5
Spirito	Litri	10
Acqua	»	18
Zucchero	Kg.	16

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime sei sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi, si scioglie lo zucchero nell'acqua, e quando è freddo vi si aggiunge la fusione stata passata da un setaccio e con pressione.

Si mischia il tutto e si filtra.

Crema di pesche.

Pesche ben mature.	Kg.	4
Vaniglia	Gr.	10
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Si levano i noccioli alle pesche si pongono in un setaccio doppio, e con un cucchiaio di legno si schiacciano. Ottenuto il purée di pesche, si mette unitamente alla vaniglia in fusione nello spirito per giorni 15.

Dopo questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra. Si colorisce con rosso e giallo zafferano.

Crema di noccioli di pesche.

Noccioli di pesche mondi . . .	Gr. 500
Spirito	Litri 4
Acqua.	» 8
Zucchero.	Kg. 7

SPIEGAZIONE.

Si lasciano i noccioli per 5 minuti nell'acqua bollente, si sbucciano in seguito, si tagliano e si schiacciano alquanto: si mettono per 15 giorni in fusione nello spirito allungato con un litro di acqua.

Dopo si scioglie lo zucchero nel rimanente dell'acqua, si aggiunge la fusione, si mischia il tutto e si filtra.

Crema di prugne.

Prugne nere di Bosnia	Kg.	2
Vaniglia	Gr.	15
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero.	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si fanno bollire le prugne nei dieci litri di acqua per 10 minuti, indi si leva il bacino dal fuoco, si tolgono le prugne e si mettono in un setaccio doppio, e nell'acqua bollente si mette lo zucchero per scioglierlo, conservandolo per giorni 10.

Le prugne si schiacciano nel setaccio, e la polpa ottenuta si mette colla vaniglia in fusione nello spirito per giorni 10.

Passati questi si unisce la fusione al siroppo preparato prima, si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema mandorle amare.

Mandorle amare	Gr.	1000
Acqua di rose	»	200
Acqua fior d'arancio	»	200
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si pongono le mandorle nell'acqua bollente, per 5 minuti, si sbucciano, indi si pestano in un mortaio, per poi metterle in fusione nello spirito allungato da un litro d'acqua, lasciandoleve non meno di giorni 15.

Dopo questi si cola con pressione la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, e quando è sciolto, si unisce alla suddetta con l'acqua di rose e di fior d'arancio: si mischia bene il tutto, si colorisce ma leggermente con caramelle e si filtra.

Crema soave.

Corteccie sottili di limoni freschi N.	10
» » » aranci » »	5
Fiori di lavanda	Gr. 150
Maggiorana	» 150
Macis.	» 25
Cannella	» 25
Garofani	» 25
Spirito	Litri 5
Acqua.	» 10
Zucchero.	Kg. 9

SPIEGAZIONE.

Le prime sette sostanze in fusione per giorni 10 nello spirito.

Dopo si cola con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in giallo con zafferano, si mischia per bene e si filtra. Alcuni usano aggiungere al liquore circa grammi 200 acqua di rose.

Crema sovrana.

Semi coriandoli	Gr.	50
» cumino	»	25
» anici verdi	»	25
Iride di Firenze	»	100
Macis	»	25
Cannella	»	25
Calamo	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Le prime sette sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo questi si cola con pressione la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in rosso con carminio, si mischia bene e si filtra.

Crema Margherita.
(*Inedita*).

Semi angelica	Gr.	350
» coriandoli	»	100
» anici verdi	»	100
» cumino.	»	100
Scorze sottili di aranci freschi	N.	10
Macis.	Gr.	25
Vaniglia	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si soppesano le droghe, si taglia la scorza, il solo giallo degli aranci, e si mette il tutto infuso nello spirito per giorni 4.

Passati questi, si cola la fusione senza pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua si unisce il tutto, si colorisce in giallo con zafferano, si mischia bene e si filtra.

Crema maccheroni di Napoli.

Semi di cardamomo	Gr.	100
» di Nigella.	»	25
Mandorle amare.	»	200
Cannella	»	25

Garofani	Gr.	25
Macis.	»	25
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero.	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si pestano i semi e le droghe e si mettono per giorni 8 in fusione nello spirito.

Dopo si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce all'infusione, si aggiunge grammi 200 acqua di rose e grammi 100 acqua fior d'arancio, si mischia il tutto e si filtra. Colorire in rosso chiaro o violetto.

Crema di violetta.

Iride di Firenze	Gr.	200
Fiori di viola	»	200
Legno sassofrasso	»	50
Semi ambretta.	»	50
Cascarilla	»	50
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	10
Zucchero	Kg.	9

SPIEGAZIONE.

Si riduce in polvere l'iride di Firenze, si soppestano le altre sostanze e si mettono per giorni 8 in fusione nello spirito.

Dopo si cola da un setaccio la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce l'infusione, si colorisce in violetto, si mischia bene il tutto e si filtra.

Crema dei promessi sposi.

Semi anici stellati	Gr. 100
» » verdi	» 100
» di finocchio	» 50
» di carote	» 50
» coriandoli	» 50
» cardamomo.	» 25
» angelica	» 25
» cumino.	» 50
» melissa.	» 50
Spirito	Litri 5
Acqua.	» 10
Zucchero	Kg. 9

SPIEGAZIONE.

Si soppestano tutti i semi e si mettono per giorni 8 in fusione nello spirito.

Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in giallo, si mischia bene e si filtra.

BALSAMI.

Balsamo depurativo del sangue.

Radice genziana fresca . . .	Gr. 100
Radice cicoria fresca . . .	» 450
Genziana.	» 150
Legno dulcamara	» 300
Spirito	Litri 2
Acqua.	» 2
Zucchero avana	Kg. 3

SPIEGAZIONE.

In un vaso di terra verniciata si mettono le prime 4 sostanze in fusione in litri 6 di acqua per lo spazio di 24 ore.

Dopo queste si mette il tutto in una bastardella o bacino di rame stagnato, si pone sul fuoco e si lascia bollire tanto che l'acqua sia evaporata di 2 litri, allora si leva dal fuoco, si cola la decozione, e in essa si fa liquefare lo zucchero, quando è sciolto e freddo, si aggiunge lo spirito e si filtra.

È un liquore molto raccomandato per fare la cura depurativa del sangue in primavera.

Balsamo umano.

Balsamo del Perù	Gr.	30
Assenzio maggiore	»	30
Coriandoli	»	40
Noci d'acajù	»	250
Macis	»	10
Spirito	Litri	6
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in violetto e si filtra.

Balsamo d'Ercole.

Balsamo del Perù	Gr.	30
Noci di kola.	»	200
Coriandoli	»	30
Macis	»	10
Semi anici	»	10
Spirito	Litri	6
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Peste e contuse le sostanze si mettono per 8 giorni in fusione nello spirito. Dopo questo tempo, si cola la fusione per setaccio, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in rosso chiaro, si mischia bene e si filtra.

Balsamo di Gerusalemme.

Rabarbaro	Gr.	30
Mandorle amare.	»	100
Cannella	»	10
Garofani	»	5
Spirito	Litri	3
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	4
Sciropallo di marena.	»	1

SPIEGAZIONE.

Le prime quattro sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è sciolto e freddo si aggiunge il sciropallo marena, si unisce la fusione, si colorisce in rosso, si mischia il tutto e si filtra.

Balsamo Giapponese.

Cardamomo	Gr.	25
Semi ambretta	»	25
Assenzio alpino	»	50
Garofani	»	10
Anici verdi	»	10
Achilea odorosa	»	10
Spirito.	Litri	4
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per 8 giorni.

Dopo di questi si cola la fusione a setaccio, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in bruno con caramelle e si filtra.

Balsamo ricostituente.

China calisaia	Gr.	25
Calamo	»	25
Genziana	»	25
Assenzio maggiore	»	25
Menta.	»	50
Semi anici	»	25
Coriandoli	»	50

Spirito	Litri	4
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse si mettono per giorni 8 in fusione nello spirito.

Dopo questi, si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in giallo e si filtra.

Balsamo amaro.

Genziana	Gr.	20
Genzianella	»	20
Legno quassio	»	10
Aloè	»	10
Radice angelica	»	50
Corteccie arancio secche . . .	»	50
Macis	»	10
Coriandoli	»	20
Cannella	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione per giorni 8 nello spirito allungato con 1/2 litro di acqua,

Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colora con caramelle e si filtra.

Balsamo Olandese.

Scorze secche d'arancio amare	Gr.	100
» » limoni	»	50
Centauro minore	»	20
Pimpinella	»	20
Virginiana serpentaria	»	20
Cardamomo	»	10
Cannella	»	10
Semi finocchio	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Peste e sminuzzate le droghe e erbe si mettono per giorni 8 in fusione nello spirito puro.

Dopo si cola la fusione e si unisce lo zucchero sciolto nell'acqua, si colorisce il liquore in rosso color mattone, con rosso cocciniglia e caramelle, e si filtra.

Balsamo della vita.

Legno santo	Gr.	50
Cardo benedetto.	»	50
Rabarbaro.	»	50
Noci moscate.	»	20
Triacca di Venezia	»	20
Mirra	»	20
Fiori d'arnica	»	20
Garofani	»	20
Coriandoli	»	20
Spirito.	Litri	5
Acqua.	»	4
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce con grammi 50 di caffè cicoria, si mischia bene e si filtra.

Balsamo Omer-Pascià.

Agarico mondo	Gr.	25
Scorza di altea	»	25
Calamo	»	25
Radice caseara	»	25

Camedrios	Gr.	30
Mirra	»	30
Dittamo cretico	»	30
Macis	»	10
Noci moscate	»	20
Spirito	Litri	5
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si pestano le droghe e si sminuzzano le erbe, si mettono poi per giorni 8 in fusione nello spirito. Dopo questi giorni si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in verde si mischia bene e si filtra.

LIQUORI FORTI.

Costumè.

Spirito	Litri	10
Acqua	»	8
Zucchero	Kg.	3
Essenza di menta	Gr.	5
» di anici	»	40
Estratto assenzio	»	50

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, vi si aggiunge lo zucchero sciolto a freddo nell'acqua e si filtra. Colorire verde-giallognolo.

Altro.

Spirito	Litri	10
Acqua	»	15
Zucchero	Kg.	10

Liquore assenzio.	Litri	5
Essenza anici.	Gr.	80
» cannella	»	10
» arancio.	»	5
» menta	»	2
» rose.	»	5

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, lo zucchero a freddo nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Kummel di Breslau.

Semi di cumino.	Gr.	900
» finocchio	»	60
Cannella di China	»	20
Spirito a 80°	Litri	11
Acqua.	»	6
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si mettono le sostanze nello spirito per 4 giorni. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua e si unisce il tutto. Nel filtro bisogna mettere grammi 100 nero avorio lavato ed essiccato, dopo si filtra.

Altro di Dantzich.

Essenza di Kummel	Gr.	30
» di coriandoli	»	1
» di arancio	»	1
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	12
Zucchero.	Kg.	14

SPIEGAZIONE.

Si sciogliono le essenze nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Altro di Magdebourg.

Essenza di Kummel	Gr.	30
» di violetta. . . .	»	3
» di citrone	»	1
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	12
Zucchero	Kg.	12

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Slivovitz.

Spirito fino	Litri	2
Prune nere di Bosnia colla ghianda frantumata	Kg.	5
Cannella goa	Gr.	35

SPIEGAZIONE.

Le prune e la cannella in fusione nello spirito per giorni 6, dopo si cola la fusione, si riduce con acqua a gradi 22 e si filtra.

Gin.

Essenza di ginepro.	Gr.	40
» di finocchio	»	2
Spirito fino	Litri	12
Acqua.	»	8

SPIEGAZIONE.

Si scioglie le essenze nello spirito, si unisce l'acqua e si filtra.

Gin d'Olanda.

Essenza di ginepro.	Gr.	40
» di noce moscata	»	1
» di angelica.	»	1
Spirito.	Litri	12
Acqua.	»	8

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, si aggiunge l'acqua e si filtra.

Per chi voglia ottenere questo liquore direttamente dalle materie col medesimo processo usato in tante fabbriche in Inghilterra, eccone la formula.

Bacche di Ginepro	Kg.	4
» di loppolo	Gr.	400
Pimento Giamaico	»	8
Macis.	»	16
Radice angelica.	»	8

SPIEGAZIONE.

Si pestano le sostanze in un mortaio e si lasciano in fusione in litri 25 di spirito e 5 di acqua per giorni 4.

Dopo si versa il tutto nella cucurbita dell'alambicco, aggiungendo litri 20 di acqua, si distilla e il liquido ottenuto si pesa all'alcoolometro. Esso deve segnare circa 60 centig., perciò se è maggiore si aggiunge dell'acqua per ridurlo a questo grado. Per evitare la filtrazione in caso di aggiunta d'acqua, questa la si fa bollire 2 minuti, si filtra e quando è fredda si unisce al Gin, e si mette in bottiglie.

Whisky.

Questo liquore è una specialità della Scozia, ed è pure molto in voga in Inghilterra. In Italia si può dire quasi sconosciuto per il poco uso che se ne fa.

Ecco il modo di prepararlo:

Alcool di grano	Litri	10
Chiodi di garofani	Gr.	20
Macis	»	25

SPIEGAZIONE.

Dopo due giorni di fusione si aggiungono litri 8 di acqua e si filtra. Questo liquore misura all'alcolometro circa 60° gradi centigradi.

Faccio notare che per la riuscita sicura di tale liquore, conviene distillare a lambicco.

In quanto al colore varia a seconda dei fabbricanti, il più noto si è un bianco tendente al pagliarino.

LIQUORI DI LUSSO.

Chartreuse per essenza.

		Verde	Gialla	Bianca
Essenza cannella di China	Gr.	2	2	2
» di melissa . . .	»	2	2	2
» di citrone . . .	»	2	2	2
» di noci moscate.	»	2	2	2
» di garofani . . .	»	2	2	2
» di angelica . . .	»	10	10	12
» di menta inglese.	»	10	10	10
Aloè succotrino . . .	»	—	4	—
Essenza coriandoli . . .	»	—	—	5
Essenza di Isoppo . . .	»	2	2	3
Spirito a 85°	Litri	40	36	32
Acqua	»	27	31	35
Zucchero	Kg.	56	52	48

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze in metà dello spirito.
Si scioglie a freddo lo zucchero coll'altra metà
dello spirito, si mischia bene e si aggiunge la
prima metà colle essenze e si filtra. L'aloè che va
unito nella gialla va disciolto prima in acqua
calda.

Chartreuse.

		Verde	Gialla	Bianca
Citronella secca . . .	Gr.	500	250	250
Isoppo fiorito secco .	»	250	125	125
Menta peperita secca .	»	250	—	—
Assenzio alpino . . .	»	250	125	125
Semi angelica . . .	»	125	125	125
Radice angelica . . .	»	62	30	30
Balsamite	»	125	—	—
Timo	»	30	—	—
Fiori d'arnica . . .	»	15	15	—
Gemme di pioppo fiorito	»	15	—	—
Cannella di China . .	»	15	15	125
Macis	»	15	15	30
Coriandoli	»	—	1500	—
Aloè	»	—	30	—
Cardamomo	»	—	30	30
Garofani	»	—	15	30
Noci moscate	»	—	—	15
Calamo	»	—	—	30
Fave di Tonca . . .	»	—	—	15

		Verde	Gialla	Bianca
Spirito	.	Litri	60	42
Acqua	.	»	50	39
Zucchero	.	Kg.	25	25
				37

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione in metà dello spirito per giorni 8; dopo si scioglie lo zucchero a freddo nell'acqua, vi si unisce il rimanente spirito colla fusione, e si filtra. L'aloè che entra in quella gialla va sciolto in acqua calda.

Pippermint.

(*Inedita*).

Spirito	Litri	6
Acqua.	»	8
Zucchero.	Kg.	5
Essenza menta	Gr.	20
»	di pere	»	2
»	di vaniglia	»	2
»	di limone	»	1

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze in metà dello spirito. Si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, si unisce l'altra metà di spirito con quello delle essenze e si filtra. Color verde scuro.

Altro Pippermint.

(*Inedita*).

PER FUSIONE.

Menta peperita	Gr.	1500
Melissa	»	50
Vaniglia	»	2
Cannella.	»	20
Salvia sclarea	»	25
Iride di Firenze	»	50
Mirra	»	5
Spirito	Litri	10
Acqua	»	8
Zucchero :	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Contuse le sostanze si lasciano in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto. Si colorisce in verde e si filtra.

Aggiungere se fa d'uopo Gr. 2 essenza menta sciolta in 1 $\frac{1}{2}$ di spirito.



Vespetrò di Canzo.

Corteccia gialla e sugo di limone	N.	20
Semi angelica	Gr.	160
Coriandoli	»	80
Anici verdi	»	85
Spirito	Litri	7
Acqua	»	9
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione per giorni 4 nello spirito, dopo si adopera come le altre, colore verde o giallo a piacere.

Altro per essenza.

Essenza di anici	Gr.	30
» di carvi	»	25
» di citrone	»	12
» di colandri	»	12
» di finocchio dolce . .	»	5
» di angelica	»	6
Spirito	Litri	32
Acqua	»	38
Zucchero.	Kg.	50

SPIEGAZIONE.

Sciolte le essenze nello spirito e lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Alchermes di Firenze.

Cannella Ceylan	Gr.	75
Semi ambretta	»	30
Garofani	»	12
Macis.	»	12
Iride polvere.	»	10
Acqua di rose	Litri	1
Essenza di gelsomino . . .	Gr.	6
Spirito a 85°	Litri	8
Acqua	»	3 1/2
Zucchero	Kg.	11

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie l'essenza in altro poco spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra. Colorire in rosso chiaro.



Altro per essenza.

Essenza di cannella Ceylan. . .	Gr.	1
» di calamo	»	2
» di garofano.	»	5
» di rose	»	3
» di noci moscate . . .	»	4
» di tintura d' iride . .	»	25
Spirito.	Litri	36
Acqua.	»	34
Zucchero	Kg.	50

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Benedettine.

Melissa	Gr.	50
Cardamomo minore	»	100
Isoppo	»	45
Radice angelica	»	45
Menta peperita. . . .	»	50
Calamo	»	45
Cannella	»	10
Noci moscate	»	5
Garofani	»	5
Fiori d'arnica	»	15

Spirito	Litri	10
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse nello spirito per 8 giorni, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra. Colore giallognolo.

Coca Boliviana.

(*Inedita*).

Foglie di Coca della Bolivia	Gr.	180
Calamo	»	25
Scorze sottili di arancio	N.	6
Cannella Ceylan	Gr.	5
Scorze sottili di limone	N.	6
Spirito	Litri	5
Acqua	»	10
Zucchero.	Kg.	15

SPIEGAZIONE.

Le foglie di Coca vanno macerate prima di metterle nello spirito in un litro d'acqua bollente, versando poi il tutto nello spirito colle altre sostanze. In fusione per giorni 8: si opera come le altre.

Eucaliptus.

(*Inedita*).

Foglie di Eucaliptus	Gr.	200
Erba menta	»	50
Cannella	»	10
Acqua di rose	»	200
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	5
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per 8 giorni:
si opera come le altre. Colore verde.

Vaaterlò.

Spirito	Litri	4 1/2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3
Garofani	Gr.	18
Cannella	»	50
Macis.	»	12 1/2
Coriandoli	»	25
Foglie erba rosa	»	25
Erba Luigia o limonina . . .	»	25
Salvia romana	»	12
Menta peperita	»	6
Thè verde	»	20

SPIEGAZIONE.

Si opera come le altre.

Biscott americano.

Spirito	Litri	2
Vino moscato bianco	»	24
Rhum	»	16
Zucchero avana	Kg.	8
Garofani	Gr.	25
Vaniglia argentina	»	5
Gialli d'arancio	N.	4

Trappistine.

Questo liquore, porta come la Chartreuse e il Benedettine, il nome del convento nel quale è fabbricato, e cioè dai Padri Trappisti Francesi.

È un liquore che assomiglia maggiormente alla Chartreuse.

Eccone la formola:

Radice angelica	Kg.	150
Coriandoli	»	30
Rosmarino	»	30
Mirra	»	20
Basilico	»	10
Cardamomo minore	»	150

Assenzio maggiore	Gr. 100
Menta	» 200
Melissa	» 100
Cannella	» 20
Garofani	» 20
Calamo	» 50
Macis.	» 10
Spirito	Litri 10
Acqua	» 8
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 6.

Passati questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto. Si colorisce in verde o giallo con zafferano e si filtra.

Genepi des Alpes cristallizzato.

(*Inedita*).

Assenzio maggiore	Gr. 100
» minore	» 100
» alpino.	» 100
Sommità angelica	» 100
Menta peperita	» 100
Isoppo	» 100
Anici di Romagna	» 100
Semi finocchio	» 50

Scorza finissima di cedri	N. 2
Spirito	Litri 13
Acqua.	» 8
Zucchero	Kg. 18

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si cola la fusione, e la si tiene pronta. Le bottiglie alte e in forma di piramide si preparano con entro la pianticella, e dopo aver tutto pronto si segue l'operazione come nel mille fiori.

Colorire in verde.

Processo per fare il Kummel cristallizzato.

(*Inedita*).

Essenza di carvi	Gr. 30
» di violetta.	» 5
» di arancio	» 5
Zucchero	Kg. 14
Spirito	Litri 11
Acqua	» 6

SPIEGAZIONE.

Si mettono le essenze nello spirito, mischiando alquanto per scioglierle: ciò fatto, si pone sul fuoco un bacino della capacità di circa litri 40, con entro lo zucchero e l'acqua, dimenando con una schiuma-

rola, tanto che lo zucchero abbia a sciogliersi più presto; appena questo avrà dato il primo bollore si leva dal fuoco, si porta vicino al filtro, che si sarà di già preparato, si versa subito nel sciroppo lo spirito aromatizzato dalle essenzé e seguendo l'operazione indicata nel capitolo della filtrazione, si fa passare al filtro, e appena chiaro e limpido, lo si mette in bottiglia di mano in mano che cola dal suddetto filtro.

Le bottiglie si turano a mano provvisoriamente e leggermente, cioè senza premere il sughero e s'imbottigliano all'indomani.

Occorre in questo lavoro sveltezza e pulizia, tutti gli utensili debbono essere puliti e incolori; prima di passare a fare il sciroppo si deve avere il tutto pronto e tutto sotto mano.

Seguendo tale processo, in 24 ore si avrà il Kummel cristallizzato, e dopo 3 giorni la cristallizzazione sarà completa e stupenda.

Mille fiori cristallizzato.

(Inedita).

Fiori di timo	Gr.	20
» di lavanda	»	20
» di rose	»	20
Dittamo cretico	»	10
Coriandoli	»	90
Garofani	»	60
Macis	»	20
Corteccia sottilissima di limoni	N.	5

Acqua di fiori di citrone . . .	Gr. 200
Spirito	Litri 8
Acqua.	» 4 1/2
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Si mettono tutte le sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si cola la fusione, tenendola pronta in un recipiente.

Si preparino le bottiglie con entro una pianticella; le bottiglie debbono essere alte e in forma di piramide.

Si prepari pure il filtro e la carta da filtro; quando tutto è pronto allora si fa il sciroppo come è indicato nel Kummel, eseguendone la medesima operazione.

Colorire avanti di filtrare in verde o in giallo.

Liquore della Certosa di Pavia.

Menta peperita secca	Gr. 25
Cedronella	» 50
Bacche di ginepro	» 40
Isoppo fiorito secco.	» 40
Fiori d'arnica	» 15
Semi angelica	» 60
Calamo	» 5
Cannella	» 5
Macis.	» 5
Garofani	» 5

Noce moscata	Gr.	5
Coriandoli	»	50
Spirito	Litri	6
Acqua.	»	6
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Le erbe e droghe pestate e sminuzzate in fusione nello spirito per giorni 4, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si aggiunge la fusione colata prima a setaccio. Colorire in verde o in giallo a seconda del colore che si desidera.

Liquore Banana d'America.

Si prende un imbuto di vetro della capacità di 4 litri, si chiude l'estremità con bambagia e si pone sopra un recipiente di vetro. Si fanno torrefare Gr. 150 cacao carracca, e ancora bollente si unisce insieme a 3 litri di spirito, mettendo il tutto entro l'imbuto e coprendo con coperchio; intanto che il liquido passa, si fa sciogliere in 6 litri di acqua Kg. 7 1/2 zucchero bianco, si lascia venir freddo, si aggiunge lo spirito colato e Gr. 5 etere di banana, si mischia il tutto, si colorisce leggermente con zafferano e si filtra.

Bishof Inglese.

Sugo di aranci	N.	5
Radice zenzero a pezzi . . .	Gr.	10
Garofani	»	2
Coriandoli	»	5
Scorze aranci freschi solo giallo	N.	2
Zucchero.	Ettg.	5
Vino bianco.	Litri	2

SPIEGAZIONE.

Si mette il tutto a fuoco in un bacino, si lascia bollire non più di due minuti, si passa a setaccio e si versa tosto nelle tazze da caffè aggiungendo in ciascuna una fettina di arancio o di limone.

Celestine.

Acqua fior d'arancio	Litri	1 1/2
» di rose	»	1 1/2
Essenza di vaniglia.	Gr.	30
Spirito	Litri	10
Acqua	»	16
Zucchero.	Kg.	12

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua bollente, si lascia raffreddare e si aggiungono le acque d'arancio e di rose.

La vaniglia si unisce allo spirito, si sbatte ben bene il recipiente perchè abbia a sciogliersi, indi si unisce lo spirito al resto, si colorisce leggermente in bleu chiaro, si mischia bene il tutto e si filtra.

È un liquore di un gusto assai gradevole e che per la sua delicatezza può figurare nei grandi pranzi come Chartreuse, ecc.

Gelatino a freddo.

Acqua	Litri	2
Rhum	»	6
Zucchero pilè in polvere . .	Kg.	6
Conserva fambiois	Gr.	350
Essenza di ananas	»	5
Vaniglia	»	5
Cannella	»	10
Garofani	»	10
Macis	»	10

SPIEGAZIONE.

Si mischia bene il tutto, si lascia macerare agitando con una spatola tanto che lo zucchero sia

sciolto allora si filtra. Si colorisce in giallo con zafferano ove occorra.

È un liquore di gusto squisitissimo e di un profumo soave e delicato.

È una buona bibita dissetante nell'estate e buona per l'inverno prendendola con acqua calda.

Curaçao fino.

Cannella	Gr.	150
Garofani	»	50
Macis	»	6
Noci moscate	»	10
Corteccie sottilissime d'aranci	N.	50
Coriandoli	Gr.	100
Corteccie sottili di limoni.	N.	30
Spirito	Litri	5
Acqua	»	7
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si mettono le scorze degli aranci e limoni tagliate sottilissime insieme alle altre sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce con rosso fatto col legno di fernambuco, si filtra e si conserva.

Altro.

Scorze sottili di aranci freschi	N.	20
» » di limoni » » 10		
Cacao torrefatto	Gr.	60
Cannella	»	30
Macis	»	5
Spirito	Litri	3
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si fa torrefare il cacao e ancora caldo si mette nello spirito, si uniscono le scorze sottilissime degli aranci e limoni, il macis e la cannella.

Dopo 8 giorni di fusione si cola, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce con zucchero bruciato misto a rosso cocciniglia: si mischia bene e si filtra.

Crispi.

Liquore finissimo da Dessert.

(*Dell'Autore*).

Menta peperita	Gr.	250
Cardamomo	»	150
Assenzio maggiore	»	100
Melissa	»	100

Coriandoli	Gr.	30
Timo	»	30
Mirra.	»	50
Achillea odorosa	»	50
Cannella	»	20
Garofani	»	20
Macis.	»	10
Semi angelica	»	150
Scorze aranci freschi, solo giallo	N.	5
Spirito	Litri	10
Acqua.	»	8
Zucchero.	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Salvo i semi angelica e le scorze d'arancio si mettono tutte le sostanze in fusione nello spirito per giorni 4. Lo spirito va dilungato da 2 litri di acqua; dopo il quarto giorno si aggiungono all'infusione i semi angelica e le scorze, e si lascia il tutto ancora quattro giorni.

Passati questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si mischia il tutto e si filtra.

Si colorisce in verde o in giallo a piacere.

È un liquore che può rivaleggiare con la Chartreuse e il Benedettine.

Mandarino di Spagna.

Scorze sottilissime di mandarini	N.	50
» » di arancio .	»	5
Cartamo	Gr.	100
Spirito	Litri	8
Acqua.	»	12
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Tolta la scorza sottilissima degli aranci e mandarini si mettono con il cartamo in fusione nello spirito puro, compreso il loro sugo.

Dopo 5 giorni di fusione, si cola con pressione e al liquido ottenuto si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua. Si mischia bene il tutto e si filtra.

Color naturale.

Liquore Umberto I.

Liquore fino da Dessert.

(*Dell'Autore*).

Semi angelica	Gr.	300
» ambretta	»	100
» anici	»	100
» finocchio	»	100
Calamo	»	50

Coriandoli	Gr. 200
Spirito	Litri 30
Acqua	» 30
Zucchero.	Kg. 20

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito puro per giorni 4.

Passati questi si cola la fusione con pressione e si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua.

Si colorisce in giallo con zafferano e si filtra.

Plasir des Dames.

Scorze sottilissime di aranci	N. 5
» » di limoni	» 10
Coriandoli	Gr. 15
Cannella Ceylan	» 15
Macis.	» 25
Dittamo	» 25
Garofani	» 10
Spirito	Litri 12
Acqua.	» 16
Zucchero.	Kg. 25

SPIEGAZIONE.

Si levano le scorze sottilissime degli aranci e dei limoni, e insieme alle altre sostanze si mettono in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si aggiunge litri 1 acqua fior d'arancio e litri 1 acqua di rose. Colore rosa

Rosolio Ambrosia.

Coriandoli	Gr.	50
Cannella	»	10
Garofani	»	20
Anici stellati	»	10
Semi ambretta	»	10
Fiori di sambuco	»	10
Macis	»	5
Vino moscato	Litri	10
Cognac	»	10
Zucchero.	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Soppreste le sostanze si lasciano in fusione nel Cognac e il vino bianco per giorni 20, agitando il recipiente una volta al giorno. Dopo questi si cola la fusione con pressione, si aggiunge lo zucchero e appena sciolto si filtra.

DI ALCUNI LIQUORI
ottenuti direttamente dai fiori e frutti

Rosolio di Torino.

Petali di rosa	Gr.	100
Foglie d'arancio.	»	50
» di gelsomino	»	50
Iride in polvere	»	5
Cannella	»	5
Vaniglia	»	3
Spirito	Litri	2
Acqua	»	1 1/2
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si prende la vaniglia e la si trita bene assieme ad un po' di zucchero, si pesto la cannella e insieme alle altre sostanze, si mettono in un vaso, vi si versa sopra lo zucchero sciolto nell'acqua ancora bollente. Dopo 6 ore si separa il liquido, si aggiunge nelle sostanze mezzo litro di acqua bollente, dopo 2 ore si aggiunge questo liquido all'altro, si unisce lo spirito e si filtra.

Rosolio di fragole.

Fragole infrante	Kg.	2
Spirito	Litri	2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	2 1/2

SPIEGAZIONE.

Si mettono le fragole schiacciate sopra un setaccio, le si versa sopra lo zucchero bollente premendo bene con un cucchiaio. Al liquido ottenuto si aggiunge lo spirito e si filtra.

Crema fior d'arancio.

Fiori d'arancio	Gr.	150
Spirito a 85°	Litri	3
Acqua.	»	3
Acqua fior d'arancio	Gr.	100
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

I fiori d'arancio si mettono entro lo zucchero bollente e si lasciano finchè lo sciroppo sia freddo, si aggiunge allora lo spirito e l'acqua fior d'arancio e si filtra.

Crema di Rosa rossa.

Petali di rosa muschiata . . .	Gr. 200
Spirito	Litri 2
Acqua	» 1 1/2
Zucchero	Kg. 2
Acqua di rose	Gr. 100

SPIEGAZIONE.

Si pongono i petali di rosa in un vaso, gli si versa sopra lo zucchero bollente, dopo 6 giorni si separa il liquido, si aggiunge lo spirito e l'acqua di rose.

Colorire in rosso chiaro.

VERMOUTH.

Il Vermouth è un vino aromatico, da molto conosciuto quale aperitivo. Il più rinomato è quello che si fabbrica in Piemonte e in ispecie nella provincia di Torino. La sua composizione richiede una operazione molto lunga, massime volendo ottenere un Vermouth eccellente.

I caratteri del Vermouth a base di vino bianco sono i seguenti:

1. Il Vermouth non deve essere inferiore a centigradi 12 nè superiore a 17. La sua media di gradazione, come si verifica nei Vermouth del Piemonte è di circa 15 centigradi.

2. Deve essere di un profumo appena marcato e con tendenza all'amaro aromatico.

3. La sua gradazione zuccherina col saccarometro di Baume, deve pesare non meno di 6 gradi, nè essere superiore a 8.

Sono questi caratteri che difficilmente si riscontrano nei Vermouth in generale, poichè o hanno una gradazione alcoolica troppo elevata, e che

trasforma perciò il vino Vermouth in un liquore qualsiasi, o è soverchiamente dolce, oppure di un amaro troppo pronunciato da renderlo disgustoso al palato.

Nè si creda che il Vermouth si possa facilmente comporre come gli altri liquori e, se quello della provincia di Torino è il più usato, e che se ne fa una esportazione mondiale elevata, è appunto perchè quello fabbricato negli altri paesi non assomiglia punto a quello del Piemonte, sia per i suoi caratteri, sia per il profumo, ecc.

I fabbricatori piemontesi tengono gelosamente celate le loro ricette, ma non sta solo in esse il loro segreto, poichè molte sono le formule per comporre il Vermouth, una differente dall'altra, ma il segreto principale, sta nel modo di adoperare la fabbricazione e più di tutto la qualità della materia prima occorrente a fare il Vermouth.

Questa materia prima si è il vino bianco, che i fabbricatori di Vermouth piemontesi hanno la fortuna di averlo, da loro stessi coltivato e perfezionato allo scopo.

Nè è da credersi che si possa ottenere un buon Vermouth, adoperando una cattiva qualità di vino bianco: questo è un errore grave; per fare un buon Vermouth occorre un buon vino bianco di prima qualità, limpido, poco aspro, piuttosto zuccherino e pastoso al palato.

In Francia tentarono pure fare del Vermouth, onde fare la concorrenza a quello di Torino, per l'esportazione, ma mancando loro la qualità prima che invece abbonda nel Piemonte, furono vani

gli sforzi di quegli industriali, e basta sapere che dalle statistiche di esportazione risulta che le sole ditte di Martini e Rossi, Cinzano, Gancia, Cora-Freund-Ballor e Martinazzi, esportano circa 40.000 ettolitri di Vermouth all'anno, mandandone buona parte nella Francia.

Nonostante le difficoltà di avere buone ricette di Vermouth io ne darò qui diverse che esperimentate hanno dato buoni risultati; mi pregio pure avvertire il gentile lettore di attenersi piuttosto alla ricetta 1^a e 2^a dando queste un Vermouth abbastanza eccellente.

Vermouth di Torino. — Ricetta per litri 100.

(*Inedita*).

Vino rosso amaro	Litri	2
Assenzio grana	Gr.	20
» pontico	»	20
» gentile.	»	20
Dittamo cretico	»	25
Calamo in polvere	»	25
Coriandoli in polvere	»	25
Iride in polvere	»	100

SPIEGAZIONE.

Tutte queste erbe si fanno scaldare per 2 minuti al fuoco col vino rosso, si mettono dopo in un recipiente ove staranno giorni 10.

II^a operazione (del medesimo).

Fave tonche.	Gr.	25
Erba cerea	»	20
Maggiorana	»	10
Noci moscate.	»	10
Garofani	»	10
Semi angelica	»	10
Achillea	»	10
Zafferano in filo	»	10
Spirito.	Litri	2
Acqua.	»	1

SPIEGAZIONE.

Tutte queste sostanze peste e contuse si mettono in bacino sul fuoco a farle scaldare per 2 minuti bagnandole collo spirito e l'acqua prescritta: quando sono discretamente calde, si mettono in un recipiente ben chiuso ove staranno esse pure, come le prime, per 10 giorni.

Dopo questo tempo si colano con pressione le fusioni, si uniscono i due liquidi.

A parte in un recipiente si pongono litri 60 vino bianco piuttosto dolce e limpido, litri 30 di acqua, Kg. 1 di zucchero, Kg. 4 di glucosio, sciolti prima nell'acqua, e litri 8 di spirito, si aggiunge dopo il liquido delle fusioni, si mette il tutto in una botte, e dopo 8 giorni si chiarifica con colla di pesce, si mischia bene con un bastone, si lascia

nuovamente in riposo 8 giorni e passati questi si travasa il Vermouth, filtrandolo in pari tempo nel filtro di molettone, con carta da filtro pesta, per averlo limpido, infine si mette in fusto od in bottiglia.

Altro.

I^a operazione.

Noci moscate	Gr.	10
China del Perù.	»	25
Assenzio gentile.	»	50
Calamo	»	25
Cardo santo.	»	25
Centauro.	»	25
Enula radice	»	10
Genziana.	»	10
Angelica radice.	»	50
Assenzio grana.	»	50
Spirito	Litri	3
Acqua.	»	1

SPIEGAZIONE.

Tutte queste sostanze peste e contuse in fusione nello spirto e acqua indicata per giorni 10 agitando il recipiente una volta al giorno.

II^a operazione.

Fave tonche	Gr.	10
Coriandoli	»	30
Cannella	»	25
Dittamo	»	25
Salvia sclarea	»	50
Basilico	»	50
Ireos	»	25
Uva sultanina	»	200
Melissa	»	50
Altea fiori	»	50
Maggiorana	»	50
Spirito	Litri	3
Acqua	»	1

SPIEGAZIONE.

Tutte le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito e acqua indicata, per giorni 10, agitando il recipiente una volta al giorno. Passato tale tempo si colano con pressione le due fusioni, unendo i due liquidi ottenuti.

Dopo si prende un grande mastello, vi si pongono entro litri 60 vino bianco dolce e chiaro, litri 30 acqua, Kg. 1 zucchero, Kg. 4 glucosio, sciolti prima in 2 litri di acqua bollente conteggiandola dai litri 30 — spirito litri 4, indi a poco a poco si profuma colle fusioni ottenute, assaggiandolo, per-

chè non abbia ad essere profumato, o in modo soverchio, o mancante, indi si porta il Vermouth a centigradi 15 dell'alcoolometro e si segue l'operazione descritta sopra nell'altro Vermouth.

Altro.

Dittamo cretico.	Gr.	240
Salvia	»	200
Maggiorana.	»	100
Fave greche.	»	200
Zafferano in filo	»	40
Cardamomo minore	»	150
Coriandoli	»	200
Vaniglia.	»	150
Fior d'achillea	»	200
Assenzio romano	»	100
» gentile.	»	100
» pontico	»	100
China calissaia.	»	100
Scorze arancio amare	»	50
Genziana	»	25
Spirito	Litri	10
Acqua	»	2

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito e acqua indicata per giorni 10 agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi si cola adagio la fusione e sopra

il residuo, si mettono litri 10 vino bianco, si lascia così per altri 10 giorni agitando una volta al giorno il recipiente.

Indi si cola con pressione la fusione, si unisce il liquido a quello ottenuto prima. A parte si prepara un grande mastello, nel quale si metteranno litri 60 vino bianco piuttosto dolce e poco aspro, litri 30 acqua, Kg. 2 zucchero e Kg. 4 di glucosio sciolti prima in poca acqua bollente: si unisce litri 6 di spirito, si mischia bene il tutto, profumando col liquido ottenuto dalle due fusioni, unendolo però poco alla volta onde non abbia ad essere nè poco nè troppo carico di profumo e si segue poi la regola detta sopra.

Vermouth di Manderazzo.

Vino bianco dolce.	Litri	50
Fiori sambuco.	Gr.	100
Radice angelica	»	75
Assenzio gentile	»	25
Erba camedrios	»	100
Legno quassio	»	75
Enula campana	»	75
Ireos di Firenze	»	75
Centauro minore	»	25
Cardo santo.	»	50
Iperico	»	25
Limone scorze sottili	»	25
Spirito	»	600

SPIEGAZIONE.

Tutte le sostanze peste e contuse in fusione per giorni 3 nel vino bianco e spirito.

Passati questi giorni si cola la fusione, filtrandola bene e si mette in fusti o in bottiglia.

Si ottiene un buon Vermouth, alquanto amaro. Il Vermouth in dose di litri 50, non richiede di essere chiarificato colle materie apposite, bastando una accurata filtrazione.

Altra formula.

Assenzio pontico	Gr.	120
Dittamo cretico	»	200
Genziana	»	25
Centauro minore	»	60
Cardo santo	»	20
Noci moscate	»	17
Coriandoli	»	200
Angelica	»	10
Cannella	»	20
Zeodaria	»	10
Calamo	»	120
Fave greche	N.	10
China del Perù	Gr.	100
Spirito	Litr.	10
Acqua	»	2

SPIEGAZIONE.

Tutte le droghe ed erbe peste e contuse in fusione nello spirito e acqua per giorni 10, agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati i 10 giorni si cola la fusione premendo con forza, o torchiando le erbe, si uniscono i due liquidi indi si prende un mastello, con entro litri 30 di vino bianco dolce e chiaro, litri 20 di acqua e con una parte di quest'acqua si farà sciogliere grammi 500 zucchero e kg. 1 glucosio, versandoli dopo nel mastello; si mischia bene e allorchè tutto è bene incorporato, si profuma col prodotto della fusione, regolandosi dopo di aggiungere ove occorra dello spirito onde portare il Vermouth a centig. 15.

Si filtra bene e si conserva.

Altra formula.

Calamo aromatico	Gr.	70
Centauro minore	»	50
Cardo santo	»	60
Genziana	»	15
Zeodaria	»	35
Assenzio pontico.	»	70
Salvia sclarea	»	100
Assenzio romano.	»	70
Angelica	»	70
China calissaia	»	100

Noci moscate	Gr.	40
Cannella	»	70
Spirito	Litri	40
Vino bianco	»	180
Acqua	»	160
Zucchero	Kg.	45

SPIEGAZIONE.

Tutte le erbe e droghe contuse e peste, in fusione in litri 10 di spirito e due di acqua, per giorni 8, agitando una volta al giorno il recipiente.

Passati questi si cola la fusione senza premere, e sulle sostanze si versano ancora litri 10 di spirito e 2 di acqua, lasciandole per altri 8 giorni ed agitando il recipiente una volta al giorno.

Passati questi giorni si cola con grande pressione la fusione unendola a quella ottenuta prima.

Dopo nel rimanente dell'acqua si fa sciogliere lo zucchero a freddo, quando è sciolto, si unisce il vino bianco e lo spirito, si fa bene incorporare il tutto, e si aggiunge il prodotto della fusione.

Si mette tutto in un fusto, si chiarifica con circa 40 fogli di colla di pesce d'ottima qualità, agitando bene il tutto, e dopo 8 giorni si decanta il liquido, facendolo in pari tempo filtrare al sacco, e questo quando sia bene limpido, lo si mette in bottiglie o in fusti.

Vermouth di Torino.

Per ottenere un eccellente Vermouth di Torino ovvero sia a questo somigliantissimo, conviene fare una miscela composta da

Vermouth della 1. ^a formula . .	Litri 60
Vermouth di Torino vero . .	» 40

Si otterranno litri 100 di Vermouth irriconoscibile dal vero, oppure:

Vermouth della 2. ^a formula . .	Litri 50
Vermouth di Torino vero . .	» 50

E così è per le formule susseguenti, la differenza della prima formula, si è che con quella si ottiene, ottemperando alla spiegazione, un buonissimo Vermouth, come se ne beve anche a Torino.

Vermouth uso Torino.

Coriandoli	Gr. 100
Camedrios	» 60
Dittamo	» 50
Scorze d'aranci secche . . .	» 100
Iride polvere	» 125
Fiori sambuco	» 100
China rossa	» 50

Acoro	Gr.	50
Assenzio maggiore	»	30
Cardo benedetto	»	60
Enula campana	»	30
Centauro minore	»	60
Cannella	»	50
Radice angelica.	»	30
Noci moscate	»	25
Galanga	»	25
Garofani.	»	25
Fave tonche.	»	25
Fiori di rose	»	100
Vino bianco secco	Litri	50

SPIEGAZIONE.

Pestate tutte le droghe e le erbe, si lasciano macerare nel vino per giorni 6, dopo si cola la fusione, la si mette nel fusto aggiungendo alcuni fogli di colla di pesce sciolta in acqua calda agitando bene con un bastone, e dopo 8 giorni si decanta senza filtrare.

Se fosse troppo amaro vi si farà sciogliere un po' di zucchero, ma però avanti di metterci la colla di pesce. Si colorisce con brulè.

Altro.

Vino bianco di Romagna . . .	Litri	50
Fiori sambuco	Gr.	100
Radice angelica.	»	30
Assenzio gentile.	»	25

Erba camedrios	Gr.	50
Legno quassio	»	10
Dittamo	»	25
Enula campana	»	10
Fiori rose	»	25
Ireos Firenze	»	80
Centauro minorc	»	25
Cardo santo.	»	50
Iperico	»	25
Spirito	»	660
Scorze sottili di limone . . N.		3

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nel vino bianco per giorni 8, dopo si cola la fusione, si aggiunge lo spirito e si filtra. Aggiungere zucchero se ne occorre.

Colorire con brûlé.

Altro al Barolo.

Assenzio maggiore	Gr.	50
Radice angelica.	»	60
Cardo benedetto	»	100
Polmonaria	»	100
Veronica.	»	125
Rosmarino	»	125
Rabarbaro	»	30
China rossa	»	50
Iride in polvere	»	200
Scorze arancio dolci . . .	»	100

Vino barolo o dolcetto . . .	Litri	100
Sciroppto vergine	»	3
Cognac.	»	5

SPIEGAZIONE.

Le droghe e le erbe in fusione nel vino per giorni 3, dopo si passa allo staccio, lo si chiarifica con colla di pesce e dopo 8 giorni lo si travasa senza filtrare.

Altro di China.

Si prendono due boccali di rosolio di china e due pinte di vino amaro bianco, si unisce il tutto e si filtra.

Estratto di Vermouth.

Spirito a 90°	Litri	8
Coriandoli	Gr.	800
Noci moscate	»	200
Fave greche	»	200
Garofani	»	100
Cannella Ceylan	»	100
China	»	200
Dittamo	»	50
Epitamo , , , , ,	»	100

Fiori di rose	Gr.	100
Achillea	»	180
Isoppo	»	150
Maggiorana monda	»	180
Semi angelica	»	50
Assenzio pontico.	»	720
Assenzio romano	»	720
Calamo	»	200

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione per giorni 15, le droghe ed erbe pestate e tagliuzzate prima.

Si agita il recipiente una volta al giorno.

Con questo estratto si ottiene circa due brentine di Vermouth eccellente facendo il compimento coll'aggiunta di litri 80 di vino bianco, chilogrammi 2 zucchero, chilogrammi 5 glucosio.



DEGLI OLII.

Olio di violetta.

Ireos di Firenze in polvere . . .	Gr. 60
Spirito	Litri 1 1/2
Acqua.	» 2
Zucchero	Kg. 2

SPIEGAZIONE.

Si lascia l'ireos in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Color violetto.

Olio cardinale.

Cannella Ceylan	Gr. 25
Garofani.	» 20
Noci moscate	» 10
Macis	» 10

Spirito	Litri	2
Acqua	»	3
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le prime 4 sostanze in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Colorire in giallo.

Olio di selleri.

Semi di selleri	Gr.	100
Spirito	Litri	1
Acqua.	»	1 1/2
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

I semi di sellero in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Color naturale.

Olio di Venere.

Cardamomo	Gr.	30
Semi ambretta	»	30
Cannella	»	30

Macis.	Gr.	3
Scorze sottili di limoni	N.	6
Spirito	Litri	2
Acqua.	»	2
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Colore rosa.

Olio delle creole.

Noci moscate	Gr.	25
Garofani	»	25
Semi ambretta	»	50
Cannella	»	10
Spirito	Litri	2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le droghe peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione, si mischia il tutto e si filtra.

Colorire in rosso.

Olio di gelsomino.

Essenza di gelsomino	Gr.	3
Spirito	Litri	1
Acqua	»	1
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si scioglie a freddo lo zucchero nell'acqua, e quando è sciolto si pone l'essenza gelsomino nello spirito, scuotendo bene il recipiente onde questa abbia a sciogliersi, si unisce il tutto e si filtra.

Color naturale.

Olio d'amore.

Rosmarino	Gr.	50
Melissa secca	»	50
Scorze limoni	N.	6
Spirito	Litri	1 1/2
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si taglia la scorza sottilissima dei limoni e si mette col rosmarino e la melissa in fusione nello spirito per giorni 4, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione e si filtra.

Color violetto.

Olio di thè.

Thè imperiale	Gr.	50
Vaniglia	»	3
Acqua bollente	Litri	2
Spirito	»	2
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si pongono il thè e la vaniglia in fusione nell'acqua bollente per ore 6. Dopo si cola la fusione con pressione, si fa sciogliere nella medesima lo zucchero a freddo, dimenando con una spatola; quando è sciolto si unisce lo spirito e si filtra.

Olio di rosa.

Acqua di rose	Gr.	200
Spirito	Litri	1
Acqua	»	1
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero a freddo nell'acqua: quando è sciolto si unisce lo spirito, l'acqua di rose e si filtra.

Colore rosa.

Olio di rhum.

Si prendono Kg. 4 di sciroppo vergine, si uniscono 2 litri di rhum, si mischia il tutto e si filtra.

Se occorre si colorisce con zucchero bruciato.

Olio di anice.

Anici stellati	Gr. 50
Spirito	Litri 1
Acqua	» 1
Zucchero.	Kg. 2

SPIEGAZIONE.

I semi anici in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione e si filtra.

Olio di cognac.

Si prendono Kg. 4 sciroppo vergine, si aggiunge 2 litri cognac, si unisce bene il tutto e si filtra.

Color giallo chiaro.

Altro.

Essenza Cognac	Gr.	20
» vaniglia	»	1
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Colorire in giallo con zafferano.

Olio di Cacao.

Cacao carracca.	Gr.	200
Spirito	Litri	2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si fa torrefare il cacao, e ancora bollente si mette nello spirito chiudendo il vaso ermeticamente, dopo 4 giorni si farà sciogliere lo zucchero nell'acqua, si unisce in fusione e si filtra.

Color naturale.

Olio di Gerusalemme.

Semi cardamomo	Gr.	5
» anici stellati	»	5
» coriandoli.	»	5
» ambretta	»	5
» finocchio	»	5
» cumino.	»	5
» angelica	»	10
Corteccie sottili di aranci freschi N.		2
» » limoni » »		2
Spirito	Litri	2
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Le corteccie sottilissime di aranci e limoni e i semi soppesti in fusione per giorni 8 nello spirito.

Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione, si unisce il tutto, si colorisce in giallo con zafferano e si filtra.

Olio di Banana.

Essenza di Banana.	Gr.	10
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si procede come sopra.

Olio Ambretta.

Semi ambretta	Gr.	100
Cascarilla	»	100
Cannella	»	20
Coriandoli	»	20
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Le prime quattro sostanze in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua si unisce il tutto e si filtra.

Colore giallo.

Oliο d'Eliotropio.

Essenza di tuberosa	Gr.	15
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si procede come per il Resedano.

Olio di Tuberosa.

Essenza di tuberosa	Gr.	15
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si procede come sopra.

Olio di Neroli.

Essenza di neroli	Gr.	5
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si procede come sopra.

Olio di Kirs.

Nocciole di ciliegie peste . . .	Gr.	300
Acqua fior d'arancio	»	200
Acqua di rose	»	200
Zucchero.	Kg.	4
Spirito	Litri	3
Acqua.	»	3

SPIEGAZIONE.

Si lasciano i noccioli pesti in fusione nello spirito per giorni 6. Dopo questi si cola la fusione con pressione e si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua, si uniscono l'acqua fior d'arancio e l'acqua di rosa e si filtra.

Olio di Resedano.

Essenza di resedano	Gr.	15
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si scioglie l'essenza nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce e si filtra.

Olio d'Angelica.

Semi angelica	Gr.	200
Cardamomo	»	50
Coriandoli	»	50
Cannella	»	50
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	5
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per giorni 4. Dopo si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce leggermente in giallo con zafferano e si filtra.

Olio di Ananas.

Ananacei rapati	Gr.	400
Vaniglia.	bastoncino	1
Spirito	Litri	4
Acqua	»	5
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si grattuggiano o si tagliano minutamente gli ananas, si sminuzza la vaniglia, e si mettono in fusione nello spirito per giorni 8, agitando il recipiente tutti i giorni.

Dopo si cola la fusione con pressione, si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua.

Color giallo.

Olio di Maraschino.

Conserva di ciliegie	Kg.	2
» di fambroise	»	1
Acqua fior d'arancio	Gr.	100
Acqua di rosa.	»	100
Spirito	Litri	4
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

In un recipiente si uniscono insieme le conserve, le acque aromatiche, l'acqua comune e lo zucchero, continuando a mescolare tanto che questo siasi sciolto, allora si aggiunge lo spirito e si filtra.

Colore naturale.

Olio di Ginepro.

Bacche di ginepro.	Gr.	300
Semi finocchio.	»	25
Semi anici	»	25
Cardamomo.	»	20
Cannella	»	25
Spirito	Litri	5
Acqua	»	5
Zucchero	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si schiacciano in un mortaio le bacche di ginopro, e colle altre sostanze si mettono in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo questi, si cola con pressione la fusione, si scioglie il zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in verde giallognolo e si filtra.

Olio di Menta.

Menta peperita.	Gr.	400
Melissa.	»	100
Citronella.	»	100
Vaniglia.	bastoncino	1
Coriandoli.	Gr.	20
Spirito.	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si mettono le sostanze contuse e peste nello spirito per giorni 8, agitando il recipiente una volta al giorno.

Trascorsi questi, si cola la fusione passandola con pressione.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce alla fusione, si colorisce in verde e si filtra.

Olio di Kummel.

Semi di cumino	Gr.	100
Semi di finocchio	»	50
Semi di anici	»	20
Scorze sottiliss. d'aranci freschi	N.	5
Cannella.	Gr.	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	4
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Le prime 5 sostanze peste in fusione nello spirito per giorni 8, agitando il recipiente una volta al giorno.

Dopo questi, si cola la fusione con un setaccio, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si uniscono insieme, si colorisce in verde giallognolo e si filtra.

Olio di Cannella.

Cannella Ceylan	Gr.	60
Garofani	»	20
Macis	»	10
Coriandoli	»	10
Spirito	Litri	4
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le prime 4 sostanze peste, si mettono in fusione per giorni 8 nello spirito. Dopo questi si cola con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si colorisce leggermente in giallo con caramelle, si mischia il tutto e si filtra.

Olio di Cedro.

Scorze sottilissime di cedri freschi	N.	20
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si lasciano macerare le scorze sottilissime di cedro per giorni 4 nello spirito.

Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, vi si aggiunge la fusione e si filtra.

Color naturale.

Olio Doncette.

Scorze sottil. e sugo aranci freschi	N.	10
Scorze sottili e sugo di limone	»	10
Acqua di rose	Gr.	50
» d'arancio	»	100

Rhum	Litri	1/2
Spirito	»	4
Acqua	»	4
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le scorze degli aranci e dei limoni in fusione per giorni 5 nello spirito.

Passati questi si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si aggiunge l'acqua di rosa, il rhum e l'acqua d'arancio.

Si colorisce in giallo e si filtra.

Olio di Cassis de Dijon.

Marene	Gr.	500
Fragole	»	150
Cannella garofanata	»	30
Vino bianco secco	Litri	6
Rhum	»	1
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Si tolgono i noccioli alle ciliegie e si schiacciano in un mortaio, indi colle marene, le fragole e la cannella, si mettono in fusione per giorni 6 nel vino bianco.

Dopo questo tempo si passa a setaccio e con pressione la fusione, si unisce lo zucchero e il rhum, si mischia bene tanto che lo zucchero sia sciolto e si filtra.

È una buona bibita da bere all'acqua di seltz.

TINTURE SEMPLICI.

Tintura di Ambra.

Ambra grigia in polvere.	Gr.	15
Spirito a 85 gradi	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Fusione giorni 15; dopo si filtra per adoperarla al bisogno.

Tintura aromatica Inglese.

Cannella Ceylan	Gr.	20
Cardamomo minore.	»	12
Ginepro	»	8
Spirito	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Questa tintura è molto digestiva, si prende dopo i pasti in dose di 15 gocce nel caffè o acqua al seltz.

Tintura di Caffè.

Caffè Malka e Portorico . . .	Gr. 120
Spirito	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Tintura di Benzoino.

Benzoino in polvere	Gr. 125
Spirito a 85 gradi	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Tintura di Calamo.

Radice Calamo	Gr. 100
Spirito a 85 gradi	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre.

Tintura di garofani.

Garofani pesti	Gr. 100
Spirito puro.	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre.

Tintura d'Iride.

Iride in polvere.	Gr. 125
Spirito puro.	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Questa tintura serve a sostituire la violetta. Si eseguisce come sopra.

Tintura di Muschio.

Muschio del Tonchino	Gr. 8
Ambra grigia	» 2
Spirito a 85 gradi	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Tintura balsamo del Tolù.

Balsamo Tolù in polvere. . .	Gr. 125
Spirito a 85 gradi.	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Tintura di Vaniglia.

Vaniglia sminuzzata	Gr. 30
Spirito a 85 gradi	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come le altre.

Tintura Mallo di Noce.

Noci verdi	Kg.	5
Spirito a 85 gradi	Litri	5

SPIEGAZIONE.

Si prendono le noci ancora verdi che si possa passarle parte a parte con uno spillo, si schiacciano bene e si espongono all'aria per 24 ore per abbrunirle, dopo si mettono nello spirito per 3 mesi, agitando bene tutti i giorni il recipiente, il quale deve essere chiuso ermeticamente, dopo si filtra e si conserva in bottiglie.

Tintura di Catrame.

Catrame di Norvegia	Gr.	250
Spirito a 85 gradi	Litri	1
Acqua.	»	1/2

SPIEGAZIONE.

Si mette a bagno-maria tutto assieme, si lascia bollire 10 minuti, si ritira dal fuoco si lascia raffredare e si filtra.

Tintura gusci Mandorle dolci.

Gusci mandorle dolci	Kg.	30
Spirito	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Si fanno torrefare i gusci e ancora caldi si pongono nello spirito, si chiude ermeticamente il vaso, si lasciano per un mese e si filtra.

Tintura d'Assenzio.

Assenzio maggiore	Gr.	100
» minore	»	100
Spirito a 85 gradi	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Le due prime sostanze in fusione nello spirito per giorni 20, agitando una volta al giorno il recipiente. Dopo si cola con pressione e si filtra.

Tintura d'Angelica.

Radice angelica.	Gr.	200
Spirito a 85 gradi	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Si sminuzza bene l'angelica, e si lascia in fusione giorni 20 nello spirito, agitando il recipiente di tanto in tanto.

Tintura d'Aloè.

Aloè succottrino	Gr. 150
Spirito a 60°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si pesto l'aloè, e si eseguisce come sopra.

Tintura di Mandorle amare.

Gusci di mandorle amare.	Gr. 600
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si pestano finissimi i gusci, e si lasciano in fusione per giorni 30 non meno.

Tintura d'Anice.

Anici verdi.	Gr. 200
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Fusione giorni 20. Si opera come le altre.

Altra d'Anici stellati.

Semi d'anici stellati	Gr.	250
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Si pestano i semi anici, si lasciano in fusione giorni 20 e si provvede come per le altre.

Altra d'Enula campana.

Radice enula	Gr.	200
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Fusione giorni 30, si procede come per le altre.

Altra di Camomilla.

Camomilla romana.	Gr.	200
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Fusione un mese. Si procede come le altre.

Altra d'Aranci amari.

Scorze secche arancio amare.	Gr.	200
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.

Altra di Cannella.

Cannella Ceylan pestata . . .	Gr.	100
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Si procede come le altre.

Altra di Cardamomo.

Cardamomo	Gr.	100
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Cascarilla.

Cascarilla pesta.	Gr. 200
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Coriandoli.

Coriandoli pesti	Gr. 100
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Zenzero.

Zenzero soppesso	Gr. 100
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Macis.

Macis	Gr. 100
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Noce moscata.

Noci moscate peste	Gr.	100
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Come le altre.

Altra di Zeodaria.

Radice zeodaria pesta	Gr.	200
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Come le altre.

Altra di Curaçao.

Scorza di bigarades	Gr.	600
Spirito a 85°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Fusione giorni 20. Agitare una volta al giorno.

Altra di Galanga.

Radice galanga	Gr.	50
Spirito a 60°	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Fusione giorni 15 come sopra,

Altra d'Isoppo.

Sommità isoppo	Gr. 300
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra agitando frequentemente il recipiente.

Altra di lauro.

Foglie di lauro ceraso	Gr. 200
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Melissa.

Melissa citronata	Gr. 300
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Come sopra.

Altra di Zafferano.

Zafferano d'Aquila in filo. . .	Gr. 100
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Dopo un mese di macerazione, si cola con pressione la fusione, oppure si cola senza pressione aggiungendo sopra il residuo mezz' litro di spirito lasciandolo nuovamente un mese e colando dopo con pressione. Questo secondo prodotto benchè non buono come il primo, è però ancora abbastanza sato di colore e di sapore.

La tintura zafferano è quella fra tutte la più usata, poichè a parte il bisogno di essa per le sue qualità medicinali, essa viene maggiormente usata per colorire liquori, specie la Chartreuse, lo Scubae, l'elisir Garus ed altri.

La tintura zafferano è narcotica mista all'oppio e ad essenza di menta, con poco vino malaga si forma il potente laudano: è pure stomatica, agisce sopra il sistema nervoso ed uterino, e insieme ad altri farmachi promuove le mestruazioni. Si usa in dose da 4 a 15 gocce.

Altra di Ribes.

Ribes rosso ben maturo . . .	Kg. 1
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si sgrana il ribes, e si mette in fusione nello spirito per un mese.

Dopo si cola la fusione, e sopra il ribes si mette altro litro di spirito, dopo un mese si cola la fu-

sione con pressione e si otterrà ancora una tintura carica di colore la quale può servire per liquori di seconda qualità.

Altra di Gramigna.

Gramigna	Kg.	1
Spirito	Litri	1/2

SPIEGAZIONE.

Si tritura bene la gramigna, e la si lascia nello spirito per circa un mese, dopo si cola la fusione con pressione, e si filtra.

Questa tintura che costa poco, considerato il prezzo della gramigna, ha un odore tale di vaniglia che in molti casi, e specialmente per profumare i liquori, può sostituire la vaniglia stessa.

Altra di Noccioli amari.

Si pestano in un mortaio Kg. 1 di noccioli di albicocche, dopo d'averli sbucciati, e si mettono in fusione in un litro di spirito per giorni 20.

Dopo si cola con pressione la fusione e si filtra.

Altra di Genziana.

Genziana.	Gr. 500
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si soppesta e si divide a pezzi la radice genziana e si mette nello spirito in fusione per giorni 20, dopo si cola la fusione e si filtra.

È una tintura amarissima, molto stomatica e ricostituente, bevendone un cucchiaino da caffè alla mattina ancor digiuno.

Altra Radice Colombo.

Radice Colombo	Gr. 800
Spirito	Litri 1

SPIEGAZIONE.

La radice soppesta in fusione nello spirito per giorni 20, dopo si cola la fusione e si filtra.

Altra di Rabarbaro.

Rabarbaro	Gr. 400
Spirito a 85°	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si prende il rabarbaro possibilmente in polvere, o ben pesto, si mette nello spirito per un mese, dopo si cola la fusione e si filtra.

La tintura di rabarbaro è sommamente stomatica, agisce sugli intestini, nelle debolezze di stomaco, ha proprietà digestive, è buona contro la colica, nelle diarree e nelle ostruzioni. Si beve da sola in dose da 5 a 20 gocce, ed anche di più se accompagnata da qualche altra mistura.



TINTURE COMPOSTE.

Diconsi tinture composte quelle che derivano da più sostanze invece di una sola come le tinture semplici.

Tintura composta d'Assenzio.

Assenzio romano	Gr. 100
» gentile	» 100
» pontico.	» 100
Garofani	» 50
Spirito a 85°	Litri 2

SPIEGAZIONE.

Si tritano bene le erbe e si pestano i garofani, indi si mettono nello spirito per un mese. Si colla dopo la fusione con pressione e si filtra.

Altra di Muschio.

Muschio	Gr.	50
Semi ambretta	»	25
Cascarilla	»	25
Vaniglia	»	1
Spirito	Litri	1

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si cola la fusione con pressione e si filtra.

Altra di Calamo.

Calamo aromatico	Gr.	50
Anici verdi	»	10
Scorze arancio amare	»	10
Spirito	Litri	2

SPIEGAZIONE.

Si procede come per la tintura di muschio.

Altra di Sassofrasso.

Legno sassofrasso	Gr.	100
Cascarilla	»	25

Terra cattù	Gr. 20
Cannella	» 10
Spirito	Litri 2

SPIEGAZIONE.

Si procede come per la tintura del muschio.

Altra di Menta.

Erba menta	Gr. 200
» melissa	» 100
» citronella	» 50
Spirito	Litri 2

SPIEGAZIONE.

Si procede come per la tintura di timo, senza l'aggiunta dell'acqua d'arancio.

Altra di lavanda.

Fiori di lavanda	Gr. 200
» di rosmarino	» 50
» di maggiorana	» 50
» di timo	» 50
Spirito	Litri 2

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione per giorni 3, dopo si cola con pressione e si filtra.

Altra di Genziana.

Genziana.	Gr.	50
Zeodaria.	»	10
Cannella	»	10
Macis.	»	10
Spirito	Litri	2

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione per giorni 8 nello spirito, dopo si cola la fusione, e sopra il residuo si versa nuovamente mezzo litro di spirito. Dopo 8 giorni si cola con pressione e si unisce al primo prodotto.

Altra di Garofani rossi.

Foglie e fiori di garofani rossi	Gr.	300					
Chiodi di garofani	»	10	
Cannella	»	5
Spirito	Litri	2

SPIEGAZIONE.

Si mette la cannella e i chiodi di garofani in fusione nello spirito per giorni 4, dopo questi alla fusione si aggiungono le foglie e i fiori dei garofani, si lascia il tutto per 8 giorni ancora, dopo si cola e si filtra.

Altra di Timo.

Fiori di timo	Gr.	100
Dittamo	»	25
Maggiorana	»	25
Spirito	Litri	2

SPIEGAZIONE.

Le prime tre sostanze in fusione nello spirito per giorni 4. Dopo si cola con pressione la fusione, si filtra e si aggiunge gr. 50 acqua fior d'arancio.

Altra di Cardamomo.

Semi di cardamomo	Gr.	100
» di cumino	»	10
Fiori di sambuco	»	50
Cannella	»	10
Spirito a 80°	Litri	2

SPIEGAZIONE.

I semi e i fiori sambuco in fusione per giorni 4. Dopo si cola la fusione e si filtra.

Altra di China.

China calisaia	Gr. 100
Scorze arancio secche	» 10
Mirra	» 10
Zafferano in filo	» 5
Spirito e 85°	» 3

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione nello spirito per giorni 4. Dopo si cola con pressione e si filtra.

È una tintura stomatica ricostituente e buona contro le febbri, contro la debolezza di stomaco e bevuta avanti il pasto è un eccellente aperitivo.



ROSOLI e LIQUORI DIVERSI.

Curaçao bianco.

Spirito	Litri	18
Acqua.	»	17
Zucchero.	Kg.	16
Acqua fior d'arancio	Litri	5
Essenza di curaçao di Lipsia .	Gr.	50

SPIEGAZIONE.

Sciolta l'essenza nello spirito e lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Curaçao d'Olanda.

Scorze secche arancio amare .	Kg.	1
» di aranci freschi (solo giallo) N.		16
Spirito a 85°	Litri	12
Acqua	»	6
Zucchero.	Kg.	8

SPIEGAZIONE.

Le scorze in fusione nello spirito per 10 giorni, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Perfetto amore.

(*Per essenza*).

Essenza di limone	Gr.	12
» di cedro	»	5
» di coriandoli	Goc.	5
Zucchero.	Kg.	18
Spirito a 85°	Litri	10
Acqua	»	9

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Altro.

Scorze sottili di limone	N.	6
Garofani	Gr.	30
Macis.	»	60
Acqua fior di citrone	Bicch.	1
Spirito	Litri	1 1/2
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione nello spirito per 8 giorni, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Genepi des Alpes.

Assenzio maggiore mondato . . .	Gr.	100
» minore » . . .	»	100
Sommità angelica	»	100
Menta peperita mondata . . .	»	100
Isoppo fiorito	»	100
Assenzio delle Alpi	»	100
Anici di Romagna	»	100
Semi di finocchio	»	50
Giallo di cedro	N.	2
Spirito	Litri	7
Acqua	»	6
Zucchero	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Il tutto in fusione nello spirito per giorni 8, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione e si filtra. Colorire verde-giallognolo.

Cedrato di Palermo.

Scorze limoni freschi, solo giallo	N.	50
Cannella Ceylan	Gr.	2
Garofani	»	1
Macis	»	1
Semi ambretta	»	2
Spirito	Litri	2 1/2
Acqua	»	2
Zucchero	Kg.	2 1/2

SPIEGAZIONE.

Si opera come la precedente.

Rosolio di Torino.

Scorza limoni freschi, solo giallo	Gr.	150
Cannella Ceylan	»	40
Cubebe	»	15
Garofani	»	15
Badiano	»	15
Acoro	»	15
Cardamomo	»	15
Radice angelica.	»	15
Spirito	Litri	8
Acqua	»	8
Zucchero	Kg.	11

SPIEGAZIONE.

In fusione per giorni 10 e si opera come sopra

Vaniglia di Napoli.

Vaniglia	Gr.	50
Acqua di cannella	»	10
»	di rose	»	10
Spirito a 85°	Litri	8
Acqua	»	5
Zucchero	Kg.	11

SPIEGAZIONE.

La vaniglia sminuzzata in fusione nello spirito per giorni 15, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Latte di vecchia.

Spirito a 22°	Litri	8 1/2
Acqua	»	3
Zucchero.	Kg.	5
Acqua fior d'arancio	Gr.	320
Tintura balsamo del Perù.	»	5

SPIEGAZIONE.

Si mescola il tutto e si filtra.

Altro.

Cannella Ceylan	Gr.	30
Cacao torrefatto	»	30
Noci moscate	N.	5
Spirito	Litri	1
Acqua.	»	1 1/2
Zucchero.	Kg.	2
Acqua di rose	Litri	1/2

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per giorni 8, dopo sciolto lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Banana della Martinica.

Spirito	Litri	15
Acqua bollente	»	18
Zucchero	Kg.	25
Essenza di pere.	Gr.	15
» di gelsomino	»	10
» di timo.	»	10

SPIEGAZIONE.

Sciolte le essenze nello spirito e lo zucchero nell'acqua, e freddo che sia, si unisce il tutto e si filtra.

Bananas de la Martinica.

Spirito	Litri	10
Acqua	»	8
Zucchero	Kg.	12
Essenza di ananas	Gr.	25
» di vaniglia. . . .	»	5

SPIEGAZIONE.

Sciolte le essenze nello spirito e lo zucchero nell'acqua si unisce il tutto e si filtra.

Ginepro.

Grane di ginepro	Gr.	120
Garofani	»	15
Cannella	»	15
Spirito	Litri	1
Acqua.	»	2
Zucchero	Kg.	1 1/2

SPIEGAZIONE.

Le sostanze rimangono in fusione nello spirito per giorni 8. Si opera come per le precedenti.

Persico.

Mandorle amare schiacciate	Gr.	500
Garofani.	Gr.	15
Cannella.	»	15
Spirito	Litri	1
Acqua	»	2
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si opera come sopra.

Bon Savoiard.

Ginepro bacche.	Gr.	500
Calamo	»	300
Scorze giallo arancio	N.	12
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	8
Zucchero.	Kg.	10

SPIEGAZIONE.

Si opera come sopra, fusione 8 giorni, colore brulè.

Mandarino.

Spirito	Litri	5
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	4
Anici stellati	Gr.	25
Semi ambretta	»	15
Cartamo	»	15
Acqua di rose	»	50
» di menta	»	80
» fior d'arancio	»	100

SPIEGAZIONE.

Si prende lo spirito e si aggiunge litri 2 di acqua, vi si mettono le droghe in fusione per 10 giorni. Dopo sciolto lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Menta glaciale verde.

Spirito	Litri	6
Acqua	»	8
Zucchero	Kg.	4
Essenza di menta	Gr.	15
» di vaniglia.	»	2

SPIEGAZIONE.

Sciolte le essenze nello spirito e lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si filtra e si colorisce in verde scuro.

Acquavite di Dantzich.

Spirito	Litri	3
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	4
Cacao carracca torrefatto	Gr.	150
Cannella Ceylan	»	40
Macis.	»	20

SPIEGAZIONE.

Fusione giorni 10. Si opera come le precedenti. Prima di turare le bottiglie si mette un foglietto d'oro per ogni bottiglia.

Usquebaugh di Scozia.

Spirito a 85°	Litri	20
Acqua	»	20
Zafferano in filo.	Gr.	12
Bacche di ginepro	»	125
Bodiana	»	75
Radice angelica.	»	75
Coriandoli	»	125
Cannella di China	»	30
Semi ambretta	»	30
Giallo di cedri freschi.	N.	12
Acqua fior d'arancio	Litri	2

SPIEGAZIONE.

Le droghe in fusione nello spirito per un mese, agitando il recipiente una volta ogni 4 o 5 giorni. Dopo si opera come le altre. Colorire con giallo rossigno.

Escubac di Lorena.

Mandorle albicocche monde	Gr.	40
Coriandoli	»	40
Cannella	»	40
Garofani	»	30
Cardamomo.	»	30
Macis	»	60
Basilico.	»	60
Mandorle dolci.	»	50
Scorze cedro fresche	N.	8
Zafferano	Gr.	70
Fiori di sambuco	»	50
Spirito a 85°	Litri	12
Vino bianco	»	2
Acqua	»	12
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra. Fusione 15 giorni.

Altro latte di vecchia.

Cacao torrefatto	Gr.	180
Cannella regina	»	30
Semi di carote	»	30
Spirito	Litri	3
Acqua	»	5
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si fa torrefare il cacao e ancora caldo si mette nello spirito insieme alla cannella e ai semi di carote. Dopo 8 giorni si cola la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Giulebbe santè.

Fragole passate a setaccio	Kg.	1
Vaniglia	bastoncino	1
Ananas rapato	Gr.	200
Spirito	Litri	5
Acqua	»	6
Zucchero.	Kg.	6

SPIEGAZIONE.

Le prime 3 sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Dopo si cola con pressione la fusione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Colorire in rosso ove occorra.

All'ananas si può sostituire grammi 5 di essenza ananas e di pere.

Rosolio di menta.

(*Per fusione*).

Spirito	Litri	4
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	5
Anici di Romagna	Gr.	10
Foglie di menta fresche . .	»	150

SPIEGAZIONE.

Si pongono gli anici e l'erba menta in fusione nello spirito per giorni 8, passati questi, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia venir ben freddo, e si aggiunge la fusione colata prima per setaccio.

Volendo avere questo liquore bianco, si aggiungerà grammi 50 nero avorio lavato e seccato, river-sando più volte tutto nel filtro sino a tanto che diventi ben chiaro.

Altro.

Spirito	Litri	5
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	5 1/2
Acqua menta	Litri	4

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è fredda si unisce l'acqua menta e lo spirito, si mischia bene il tutto e si filtra.

Questo rosolio resta chiaro e bianco: volendolo verde si colorisce come è spiegato nel capitolo: Colorazione dei liquori.

Rosolio di rosa.

Spirito	3	Litri
Acqua comune	4	»
Acqua di rosa	2	»
Zucchero.	4	Kg.

SPIEGAZIONE.

Si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia raffreddare, indi si aggiunge lo spirito e l'acqua di rosa. Si colorisce in rosa.

Rosolio di garofani.

Garofani	60	Gr.
Coriandoli	30	»
Cannella	15	»
Spirito	2	Litri
Acqua.	4	»
Zucchero	4	Kg.

SPIEGAZIONE.

Si pongono le prime 3 sostanze in fusione nello spirito per giorni 8. Passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia raffreddare e si aggiunge la fusione.

Colorire con zucchero bruciato.

Altro per essenza.

Spirito	Litri	2
Acqua.	»	4
Zucchero.	Kg.	4
Essenza garofano	Gr.	3
» cannella	»	1

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito e si aggiungono allo zucchero sciolto nell'acqua.

Colorire con caramelle.

Verdolino di Torino.

Mirra	Gr.	12
Cannella	»	30
Cardamomo	»	30
Spirito.	Litri	1
Acqua.	»	2
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime 3 sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia raffreddare e si aggiunge la fusione colata prima a setaccio.

Color verde.

Altro per essenza.

Essenza di menta	Gr.	3
» di cannella.	Goccie	1
Spirito	Litri	1
Acqua.	»	2
Zucchero.	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito e si aggiungono allo zucchero sciolto nell'acqua.

Color verde.

Citronella.

Essenza limone	Gr.	6
Spirito	Litri	2
Acqua	»	2 1/2
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si scioglie l'essenza nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.
Color giallo con zafferano.

Rosolio di Parigi.

Estratto di vaniglia	Gr.	3
Acqua di rose	»	400
Acqua di cannella	»	200
Tintura di ambra	»	100
Spirito	Litri	2
Acqua	»	2 1/2
Zucchero.	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le prime 4 sostanze nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto, si colorisce in rosa e si filtra.

Ananasso.

Spirito	Litri	2
Acqua	»	2 1/2
Zucchero.	Kg.	3
Ananassi rapati.	Gr.	300
Vaniglia	»	5

Si grattugiano gli ananas oppure si tagliano a pezzettini e si pongono insieme alla vaniglia nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si aggiunge la fusione e si filtra.

Color giallognolo.

Altro per essenza.

Spirito	Litri	2
Acqua.	»	2 1/2
Zucchero.	Kg.	3
Essenza di ananas	Gr.	2
» di vaniglia	gocc.	5

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Color giallognolo.

Rosolio di pomi cotogni.

Spirito	Litri	2
Acqua.	»	3
Zucchero	Kg.	2
Pomi cotogni	»	2
Cannella	Gr.	5

SPIEGAZIONE.

Si tagliano a pezzettini i pomi e insieme alla cannella si mettono nello spirito per giorni 8, dopo

si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce il tutto e si filtra.

Color giallognolo.

Rosolio di Breslavia.

Spirito	Litri	3
Acqua	»	3
Zucchero	Kg.	4
Vaniglia.	Gr.	2
Acqua di rose	»	200
» fior d'arancio	»	300

SPIEGAZIONE.

Si pone la vaniglia nello spirito per giorni 4. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, quando è ben freddo si unisce lo spirito e l'acqua di rosa e di fior d'arancio.

Color rosa.

Piacere delle donne.

Spirito	Litri	2
Acqua.	»	2 1/2
Zucchero.	Kg.	3
Noci moscate	»	38
Cannella	»	38
Zenzzero	»	25

Corteccie fine di limoni	N.	10
Acqua di viole	Gr.	50
Basilico foglie	»	10

SPIEGAZIONE.

Si pongono nello spirito le noci moscate, cannella, zenzero, le corteccie di limone (il solo giallo) e le foglie di basilico per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua: quando è fredda si aggiunge la fusione, l'acqua di viole e si filtra

Color rosa.

Labbro rubino.

Spirito	Litri	2
Acqua.	»	3
Zucchero	Kg.	3
Cannella	Gr.	50
Anici stellati	»	75
Macis.	»	50
Garofani	»	6
Scorza fina d'un arancio.		

SPIEGAZIONE.

Si sminuzzano la cannella, gli anici, macis e garofani, e si mettono in fusione nello spirito per giorni 8 insieme al solo giallo dell'arancio, dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è fredda si unisce la fusione, si mischia il tutto, si colorisce in rosso cardinale con carminio e si filtra.

Rosolio mandarino.

Scorze fresche mandarino, solo		
giallo	N. 20	
Spirito	Litri 2 1/2	
Acqua.	» 4	
Zucchero	Kg. 4	

SPIEGAZIONE.

Si mettono le corteccie di mandarino in fusione nello spirito per giorni 10. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si lascia raffreddare e si unisce il tutto.

Si colorisce leggermente con zafferano e si filtra.

Questo liquore è di gusto molto soave e delicato.

Rosolio cannella.

Cannella Ceylan	Gr. 60
Garofani	» 15
Cardamomo	» 15
Spirito	Litri 2
Acqua	» 4
Zucchero	Kg. 3

SPIEGAZIONE.

Si pongono le 3 prime sostanze in fusione nello spirito per giorni 10. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua: quando è freddo si aggiunge la fusione e si filtra.

Cassis de d'Ijon.

Marene colle guscie frantumate	Gr.	500
Fragole	»	150
Cannella garofonata	»	25
Vino bianco secco	Litri	6
Rhum	»	1
Zucchero	Kg.	1

SPIEGAZIONE.

Si pongono le prime 3 sostanze ben frantumate in fusione nel vino bianco per giorni 6, dopo si passa a staccio premendo bene con un cucchiaio di legno, si aggiunge il rhum e lo zucchero: appena questi sarà sciolto si filtra il tutto.

Bibita dissetante e aggradevole, si beve con acqua e seltz.

Doncette.

Scorze e sugo di aranci . . .	N.	10
» » di limoni . . .	»	10
Acqua di rosa	Gr.	50
Spirito	Litri	4

Acqua	Litri	7
Zucchero.	Kg.	5
Rhum	Litri	1/2

SPIEGAZIONE.

Si tagliano le scorze sottilissime degli aranci e dei limoni, e si mettono insieme ai loro sughi in fusione per giorni 5 nello spirito, passati questi si scioglie lo zucchero nell'acqua e quando è freddo si aggiunge la fusione e l'acqua di rose.

Colorire in giallo.

Anice di Tartufi.

Tartufi bianchi	Gr.	40
Essenze di gelsomino	»	7
Bacchettina vaniglia	N.	1
Essenza anici.	Gr.	7
Spirito	Litri	4
Acqua.	»	3
Zucchero	Kg.	2

SPIEGAZIONE.

Si mettono le prime 4 sostanze in fusione nello spirito per giorni 8, agitando il recipiente una volta al giorno, perchè le essenze abbiano a sciogliersi.

Dopo tale tempo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si unisce la fusione passata prima a se-

taccio e con pressione, si mischia bene il tutto e si filtra.

È un liquore di gusto molto aromatico e delicato.

Crem Cheller.

Foglie di coca boliviana	Gr. 250
Salvia sclarea	» 125
Essenza vaniglia	» 5
» mandorle amare	» 1
» garofani	» 2
Acqua di rose	» 200
Spirito	Litri 7
Acqua	» 9
Zucchero.	Kg. 7

SPIEGAZIONE.

Si lasciano le prime sei sostanze in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, si cola la fusione, si unisce il tutto e si filtra.

Color naturale.

Cristoffia.

Triacca di Venezia.	Gr. 25
Rabarbaro	» 10
Genziana.	» 25

China del Perù	Gr.	25
Erba verbasco	»	15
Spirito	Litri	1
Zucchero.	Kg.	3
Vino rosso amaro	Litri	6

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione per giorni 2 nel vino rosso. Dopo si cola la fusione, si aggiunge lo zucchero e lo spirito. Si mischia tanto che lo zucchero sia sciolto, indi si filtra.

È un rosolio molto stomatico ricostituente e digestivo.

Boujan Santè.

Semi di sedano	Gr.	25
» di carote	»	38
Garofani	»	12
Cannella goa	»	7
Erba salvia	»	10
Spirito	Litri	5

SPIEGAZIONE.

Le sostanze ben peste in fusione nello spirito per giorni 8.

Passati questi si prendono grammi 600 pomodoro maturi e grammi 150 cipolline di Como, si fanno cuocere al fuoco, dopo si passano a setaccio.

In un bacino a parte si fa sciogliere Kg. 8 di zucchero avana in litri 9 di acqua, si unisce il composto e si fa scaldare insieme al fuoco per 10 minuti, lasciandolo venir freddo: allora si aggiunge la fusione dello spirito, si mischia il tutto e si filtra.

Mandorle amare.

Mandorle amare	Gr.	500
Scorze arancio secche.	»	50
Calamo	»	20
Garofani	»	10
Macis	»	10
Coriandoli	»	10
Acqua fior d'arancio	»	200
Spirito	Litri	5
Acqua	»	8
Zucchero.	Kg.	5

SPIEGAZIONE.

Le prime 6 sostanze pestate in un mortaio, si mettono in fusione per giorni 6 nello spirito puro.

Dopo questi si cola la fusione, si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua, si unisce l'acqua fior d'arancio e si filtra.

Color naturale.



Liquore di Genziana.

Genziana	Gr. 100
Genzianella	» 100
Radice angelica	» 50
Cannella	» 20
Garofani	» 20
Macis	» 20
Spirito	Litri 8
Acqua	» 12
Zucchero	Kg. 8

SPIEGAZIONE.

Le sostanze peste e contuse in fusione nello spirito per giorni 6.

Passati questi si cola la fusione con un setaccio, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si mischia bene il tutto.

Si colorisce con caramelle e si filtra.

Gallin.

Corteccie aranci freschi solo giallo	N. 8
Foglie artemisia	Gr. 12
Cascarilla	» 7
Spirito	Litri 4
Acqua	» 7 1/2
Zucchero	Kg. 10

SPIEGAZIONE.

Le prime tre sostanze in fusione nello spirito per giorni 8.

Passati questi si cola la fusione con pressione, si scioglie lo zucchero nell'acqua, si mischia bene il tutto, si colorisce in giallo con zafferano e si filtra.

Liquore Fanfulla.

Seme di pesche	Gr. 600
Bacche ginepro	» 50
Garofani	» 6
Genziana	» 200
Conserva fambioise	» 500
Spirito	Litri 10
Acqua	» 15
Zucchero	Kg. 12

SPIEGAZIONE.

Le prime quattro sostanze in fusione nello spirito per giorni 8. Dopo questi si cola la fusione con pressione e si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua.

Color naturale.

Rosolio di Nancy.

Anici verdi	Gr.	40
Semi finocchio	»	40
Grane ambretta	»	60
Coriandoli	»	60
Cannella	»	60
Macis.	»	60
Garofani	»	10
Menta	»	20
Scorze arancio fresche sottili .	N.	10
» limone	»	10
Spirito	Litri	5
Acqua.	»	8
Zucchero.	Kg.	4

SPIEGAZIONE.

Le sostanze in fusione per giorni 8 nello spirito dilungato da un litro di acqua.

Passati questi si cola la fusione e si aggiunge lo zucchero sciolto nell'acqua e si filtra.

Rosolio di lamponi.

Lamponi maturi	Gr.	1000
Spirito	Litri	3
Acqua	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si passano i lamponi da un setaccio premendo con un cucchiaio, si aggiunge al sugo lo spirito e si lascia la fusione per 8 giorni.

Dopo si fonde lo zucchero nell'acqua a freddo, si unisce la fusione e si filtra.

Liquore di fragole.

Fragole mature	Gr.	1000
Spirito	Litri	3
Acqua.	»	4
Zucchero	Kg.	3

SPIEGAZIONE.

Si eseguisce come sopra.



P U N C H.

Punch inglese.

Zucchero avana.	Kg.	10
Spirito	Litri	6
Acqua	»	8
Rhum.	»	7
Essenza d'arancio	Gr.	8
» di limone	»	10
Acqua di rose	»	300
Acido tartarico	»	100

SPIEGAZIONE.

Si sciolgono le essenze nello spirito, l'acido tartarico in acqua calda, lo zucchero in acqua bollente, si unisce il tutto e si filtra.

Colorire con rosso.

Altro.

Spirito	Litri	6
Rhum.	»	6
Acqua	»	8
Zucchero avana.	Kg.	5
Corteccie e sugo di limoni . .	N.	20
Thè nero.	Gr.	40
Acqua di rose	»	250

SPIEGAZIONE.

Il thè, le scorze e sugo in fusione nello spirito per giorni 8; dopo questi si scioglie lo zucchero nell'acqua con 100 grammi di acido tartarico in poca acqua calda, si aggiunge il rhum e l'acqua di rose e si filtra.

Punch turco.

Spirito	Litri	8
Acqua.	»	6
Zucchero	Kg.	14
Rhum	Litri	6
Corteccie sottili di limone . .	N.	20
Legno sassofrasso	Gr.	72
Noci moscate	»	5
Thè imperiale	»	50
Acido tartarico.	»	200
Acqua di rose.	»	500
» di garofani.	»	100

SPIEGAZIONE.

Questi punch per ottenerli subito si fa bollire nell'acqua le sostanze per 10 minuti, si sciolge dopo lo zucchero, si aggiunge il rimanente e si filtra.

Altro economico.

Spirito	Litri	10
Acqua.	»	10
Zucchero	Kg.	12
Essenza di rhum	Gr.	30
Scorze sottili di arancio	N.	8
» » di limone	»	8
Macis.	Gr.	5
Garofani	»	10
Cannella	»	10
Acido tartarico	»	150

SPIEGAZIONE.

Si mette al fuoco l'acqua colle scorze e le droghe, si lascia bollire per 10 minuti, si aggiunge dopo lo zucchero e appena questo è sciolto si aggiunge l'acido tartarico, lo spirito e le essenze di rhum. Appena levato il bollore si toglie dal fuoco e si filtra.

Groch inglese.

Spirito	Litri	9
Rhum	»	8
Zucchero pilè	Kg.	1/2
Garofani	Gr.	15
Giallo d'arancio (scorze)	N.	2
Conserva di fambros	Gr.	200
Acqua di rose	»	75
Cannella Ceylan	»	8
Acqua	Litri	1/2

SPIEGAZIONE.

Si mettono la cannella, i garofani e le scorze in fusione nel rhum per giorni 15; dopo si scioglie lo zucchero nell'acqua, quindi si unisce il tutto e si filtra.

Bibita all'acqua calda.

Modo per invecchiare l'acquavite.

Per ciascun litro di acquavite aggiungere 3 gocce di alcali volatili (ammoniaca liquida). Si lascia in riposo non meno di 3 giorni, dopo i quali si avrà un'acquavite come se fosse fabbricata da qualche anno.

Chiarificazione dei liquori.

La chiarificazione dei liquori è necessaria solo quando si abbia prontamente bisogno dei medesimi, allora l'arte dovendo supplire al tempo, è necessario ricorrere alla chiarificazione. Con questa si ha un vantaggio da un lato e un discapito da un altro, poichè è bene sapere che i liquori chiarificati dal tempo senza ricorrere a chiarificazione, dirò forzata, conservano interamente il loro profumo riuscendo perciò più delicati.

Indicherò qui sotto le sostanze che si adoperano per la chiarificazione:

Albumina o bianco d'uovo seccato, colla di pesce, nero avorio, latte. Di queste sostanze la colla di pesce o bianco d'uova sono indicati a preferenza per i liquori molto sciroppati. Per i liquori spiritosi si può benissimo ricorrere al latte o al nero d'avorio. È pure da osservarsi che per i liquori inferiori a 100 litri è inutile la chiarificazione, ma basta filtrarli bene.

Albumina o bianco d'uova.

Prendasi un bianco d'uova per ogni 10 litri di liquido, si sbatte a neve e si introduce nel liquore agitando bene il recipiente. È preferibile filtrare subito il liquore in seguito a tale operazione che attendere lo scopo dal tempo.

Colla di pesce.

Si prendono 10 grammi di colla di pesce per ogni 100 litri di liquore, si scioglie con un litro di acqua bollente; sciolti che sia si passa a setaccio, si lascia raffreddare e si sbatte bene con un fascetto di vimini finchè formi una specie di gelatina, aggiungendo poco per volta 2 litri di liquore; si versa il tutto nella botte agitando bene per 10 minuti: dopo 8 giorni, si decanta il liquido senza filtrare.

Nero avorio ossia carbone animale.

Il nero avorio si adopera nella dose di circa 50 grammi per ogni ettolitro, è necessario prima di adoperarlo lavarlo bene con acqua bollente, ed esporlo poi al calore per farlo essiccare; si dilunga con alcuni litri di liquori, si versa nel filtro e si continua a filtrare il rimanente del liquore.

Latte.

Il latte si adopera nella dose di un litro per ogni 100 litri di liquore. Si fa bollire il latte e ancora caldo si versa nel liquido, si sbatte in seguito fortemente, si aggiungono gr. 15 allume di rocca in polvere agitando nuovamente il miscuglio per 5 minuti, dopo 8 giorni si decanta senza filtrare.

Colorazioni di liquori.

Il colore nei liquori è una cosa superflua poichè esso non dona al liquore nessuna proprietà se non quella di appagare la vista del consumatore, anzi tante volte esso è di danno, poichè a certi liquori toglie qualche parte del loro profumo, e più di tutto, si è che col tempo le materie coloranti agiscono sopra loro stesse, agitandosi e precipitando a fondo rendendo così il liquore torbido da richiedere un'altra filtrazione. Ma giacchè il colore forma la fantasia dei liquori e ora ne è assai in uso, darò qui sotto alcuni metodi per ottenere quei colori vegetali approvati dall'igiene.

Colore bleu.

Questa tintura si ottiene adoperando grammi 50 pasta indaco, e grammi 5 allume di rocca sciolta in poca acqua calda aggiungendo poi grammi 50 spirito per la conservazione.

La pasta d'indaco si trova dai droghieri.

Questa tintura unita al rosso offre un bel colore violetto. Unendola alle caramelle o zafferano offre dal verde oliva al verde più vivo a seconda della aggiunta del colore giallo o del bleu.

Colore giallo.

Zafferano in filo Gr. 15

Spirito a 85° Litri 1

Fusione giorni 8.

Il colore giallo zafferano non lo si può adoperare per tutti i liquori in causa del suo gusto particolare: lo si adopera specialmente per l'Elisir Garus, gli Scubac, la Chartreuse, il Raspail, l'Acqua d'oro, ecc.

Zucchero bruciato o caramelle.

In un recipiente di rame si pone un chilo di zucchero avana, o della melassa, lo si mette a fuoco lento e dimenando con una spatola di legno fino a che si formino dei globuli bianchi, allora si aggiunge poco alla volta mezzo litro d'acqua bollente, quando è ben dissolto si lascia raffreddare e si conserva.

Il caramelle offre un colore giallo dal più scuro al più chiaro a seconda della quantità, unito al bleu dona il verde, col rosso il giallo-ámbrato, collo zafferano il giallo-d'oro.

Colore rosso.

Cocciniglia polvere Gr. 20

Cremortartaro » 5

Spirito » 160

Fusione 2 giorni, dopo si filtra e si conserva.

Altro.

Cocciniglia	Gr. 20
Allume di Rocca	» 5
Acqua bollente	» 150

SPIEGAZIONE.

Si mescola il tutto, dopo 2 giorni, si filtra e si aggiunge grammi 50 di spirito.

Rosso fino per Curaçao.

Legno fernambuco	Gr. 500
Acqua.	Litri 4
Carbonato di potassa	Gr. 2
Allume polvere	» 25
Cremore	» 15

SPIEGAZIONE.

Si fa bollire l'acqua con entro il carbonato, si aggiunge il fernambuco e lo si lascia bollire sino a che sia consumata la metà, si toglie dal fuoco e si aggiunge l'allume, il cremore e grammi 100 spirito per la conservazione.

Violetto.

Una parte di tintura bleu e di cocciniglia.

Verde.

Si ottiene il verde mescolando tintura bleu e giallo di zafferano o caramelle: si aggiunge poco allume sciolto in poca acqua calda

TAVOLA DI RIDUZIONE

dello spirito a differenti gradi coll'aggiunta dell'acqua.

Per operare la riduzione d'una quantità determinata di spirito a 95 gradi a gradi inferiori, bisogna conoscere la quantità d'acqua che occorre onde ottenere il grado che si vuole.

ESEMPIO:

Volendo ridurre litri 20 spirito da 95°, a 85°, si moltiplica 20 che è la quantità dello spirito, per il suo grado che in questo caso è il 95 e si avrà un prodotto di 1,900, il quale prodotto si divide col numero del grado che vi si vuole ridurre, e che in questo caso è 85 e si avrà un quoziente di litri 22 e 30 centilitri. Questo quoziente indica il numero totale dei litri che si avrebbero dalla mescolanza dei litri 20 di spirito coll'acqua, ed infatti sottraendo da 22 litri e 30 centilitri il N. 20 si avrà 2 litri e 30 centilitri che rappresenta la quantità dell'acqua che occorre per la riduzione. Dunque per sapere quant'acqua occorre per ridurre uno spirito di qualunque grado sia, a gradi inferiori, si moltiplicano i

litri di spirito per il suo grado, e il prodotto si divide per il grado che si vuol ottenere, dal quoquente si sottrae il numero dei litri di spirito e si avrà esattamente la quantità dell'acqua che occorre per la riduzione.

$$\text{Litri } 20 \times 95 = 1,900$$

$$1,900 : 85 = 22,30$$

$$22,30 - 20 = 2,30$$



MODO PER RIDURRE UN'ACQUAVITE

ai gradi elevati a gradi differenti coll'aggiunta di un'Acquavite d'un grado inferiore.

ESEMPIO:

Si vogliono ottenere litri 60 acquavite a centigradi 40, adoperando un'acquavite di centigradi 50, coll'aggiunta di un'acquavite di centigradi 30.

Dunque per conoscere la quantità che occorre dell'una e dell'altra per ottenere i litri 60 a centigradi 40, si moltiplica prima il numero dei litri che è 60 per la differenza dei gradi che esiste fra l'acquavite di grado inferiore (30) a quella del grado che si vuole ottenere (40). Tale differenza in questo caso è il numero 10, perciò:

Litri 60 \times 10 (differenza) = 600 (prodotto).

Questo prodotto lo si divide per la differenza che esiste tra l'acquavite di grado superiore (50) e quella di grado inferiore (30); la differenza in questo caso è il numero 20, e perciò:

prodotto 600 : 20 = 30

quoziente che rappresenta il quantitativo di acquavite a 50° da adoperarsi per il taglio. Ora volendo sapere la quantità dell'acquavite da 30°, si sottrae il quoziente (30) dal numero dei litri (60).

$$60 - 30 = 30$$

e il risultato 30 indica appunto il quantitativo dell'acquavite da 30° da adoperarsi per compiere il taglio, e che in questo caso è appunto la metà.



TABELLA DI RIDUZIONE

per l'uso dell'alcoolometro centesimale, per ridurre i gradi apparenti dello spirito segnati dall'alcoolometro centesimale in gradi reali, alla temperatura normale di gradi 15,56 del termometro centesimale.

L'uso di tale alcoolometro è divenuto obbligatorio, per la legge uscita nel maggio 1882 colla disposizione del Bollettino ufficiale delle Gabelle.

È d'altronde più che necessario al fabbricante onde sapersi regolare, quale grado abbia un liquore alcoolico, appena fatto, dando appunto tale alcoolometro il grado reale alla sua temperatura momentanea.

Qui avanti è descritta la tabella in modo chiaro e preciso che tutti possono comprendere e della quale ritengo i lettori me ne saranno grati.



Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	0 ⁴	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁶	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁸	8 ⁹	10 ⁰
+ 1	0 ³	1 ²	2 ⁵	3 ⁶	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁸	8 ⁹	10 ⁰
2	0 ³	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁶	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁸	8 ⁹	10 ⁰
3	0 ³	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁵	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁷	8 ⁸	9 ⁹
4	0 ³	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁵	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁷	8 ⁸	9 ⁹
5	0 ³	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁶	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁷	8 ⁸	9 ⁹
6	0 ³	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁶	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁷	7 ⁷	8 ⁸	9 ⁸
7	0 ³	1 ⁴	2 ⁵	3 ⁵	4 ⁶	5 ⁶	6 ⁶	7 ⁶	8 ⁷	9 ⁸
8	0 ³	1 ⁴	2 ⁴	3 ⁵	4 ⁵	5 ⁵	6 ³	7 ⁶	8 ⁷	9 ⁷
9	0 ³	1 ⁴	2 ⁴	3 ⁴	4 ⁵	5 ⁵	6 ⁵	7 ⁵	8 ⁶	9 ⁷
10	0 ³	1 ⁴	2 ⁴	3 ⁴	4 ⁵	5 ⁵	6 ⁵	7 ⁵	8 ⁶	9 ⁶
+ 11	0 ²	1 ³	2 ³	3 ³	4 ⁴	5 ⁴	6 ⁴	7 ⁴	8 ⁵	9 ⁵
12	0 ²	1 ³	2 ³	3 ³	4 ³	5 ³	6 ³	7 ³	8 ⁴	9 ⁴
13	0 ¹	1 ²	2 ²	3 ²	4 ³	5 ³	6 ³	7 ³	8 ³	9 ³
14	0 ¹	1 ²	2 ²	3 ²	4 ²	5 ²	6 ²	7 ²	8 ²	9 ²
15	0 ⁰	1 ¹	2 ¹	3 ¹	4 ¹	5 ¹	6 ¹	7 ¹	8 ¹	9 ¹

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	11 ⁰	12 ³	13 ⁵	14 ⁸	16 ¹	17 ⁶	19 ¹	20 ⁵	22 ⁰	23 ⁵	
+	1	11 ⁰	12 ³	13 ⁵	14 ⁸	16 ⁰	17 ⁵	18 ⁹	20 ³	21 ⁸	23 ²
2	11 ⁰	12 ²	13 ¹	14 ⁷	16 ⁰	17 ⁴	18 ⁷	20 ¹	21 ⁵	22 ⁹	
3	10 ⁹	12 ²	13 ⁴	14 ⁷	15 ⁹	17 ²	18 ⁶	19 ⁹	21 ³	22 ⁵	
4	10 ⁹	12 ¹	13 ³	14 ⁶	15 ⁹	17 ¹	18 ⁴	19 ⁷	21 ⁰	22 ²	
5	10 ⁹	12 ¹	13 ³	14 ⁶	15 ⁸	17 ⁰	18 ²	19 ⁵	20 ⁸	21 ⁹	
6	10 ⁹	12 ⁰	13 ²	14 ⁵	15 ⁶	16 ⁸	18 ⁰	19 ³	20 ⁵	21 ⁶	
7	10 ⁸	12 ⁰	13 ¹	14 ³	15 ⁵	16 ⁶	17 ⁸	19 ¹	20 ³	21 ⁴	
8	10 ⁸	11 ⁹	13 ⁰	14 ²	15 ³	16 ⁵	17 ⁶	18 ⁹	20 ⁰	21 ¹	
9	10 ⁷	11 ⁹	12 ⁹	14 ⁰	15 ²	16 ³	17 ⁴	18 ⁶	19 ⁸	20 ⁹	
10	10 ⁷	11 ⁸	12 ⁸	13 ⁹	15 ⁰	16 ¹	17 ²	18 ⁴	19 ⁵	20 ⁶	
+	11	10 ⁶	11 ⁷	12 ⁷	13 ⁷	14 ⁸	15 ⁹	17 ⁰	18 ²	19 ²	20 ³
12	10 ⁵	11 ⁵	12 ⁵	13 ⁶	14 ⁶	15 ⁷	16 ⁸	17 ⁹	19 ⁰	20 ⁰	
13	10 ³	11 ⁴	12 ⁴	13 ⁴	14 ⁵	15 ⁶	16 ⁶	17 ⁷	18 ⁷	19 ⁸	
14	10 ²	11 ²	12 ²	13 ³	14 ³	15 ⁴	16 ⁴	17 ⁴	18 ⁵	19 ⁵	
15	10 ¹	11 ¹	12 ¹	13 ¹	14 ¹	15 ²	16 ²	17 ²	18 ²	19 ²	

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	24 ⁸	26 ¹	27 ⁴	28 ⁸	30 ¹	31 ²	32 ³	33 ⁴	34 ⁵	35 ⁵	
+	1	24 ⁵	25 ⁷	27 ⁰	28 ⁴	29 ⁶	30 ⁸	31 ⁹	33 ⁹	34 ⁰	35 ¹
2	24 ¹	25 ⁴	26 ⁶	28 ⁰	29 ²	30 ³	31 ⁴	32 ⁵	33 ⁶	34 ⁶	
3	23 ⁸	25 ⁰	26 ³	27 ⁵	28 ⁷	29 ⁹	31 ⁰	32 ¹	33 ¹	34 ¹	
4	23 ⁴	24 ⁷	25 ⁹	27 ¹	28 ³	29 ⁴	30 ⁵	31 ⁶	32 ⁷	33 ⁷	
5	23 ¹	24 ³	25 ⁵	26 ⁷	27 ⁸	29 ⁹	30 ¹	31 ²	32 ²	33 ³	
6	22 ⁸	24 ⁰	25 ²	26 ⁴	27 ⁵	28 ⁶	29 ⁷	30 ⁸	31 ⁸	32 ⁰	
7	22 ⁵	23 ⁷	24 ⁹	26 ⁰	27 ¹	28 ²	29 ³	30 ⁴	31 ⁴	32 ⁵	
8	22 ³	23 ⁴	24 ⁵	25 ³	26 ⁸	27 ⁹	29 ⁰	30 ¹	31 ¹	32 ¹	
9	22 ⁰	23 ¹	24 ²	25 ³	26 ⁴	27 ⁵	28 ⁶	29 ⁷	30 ⁷	31 ⁷	
10	21 ⁷	23 ⁹	23 ⁹	25 ⁰	26 ¹	27 ¹	28 ²	29 ³	30 ³	31 ³	
+	11	21 ⁴	22 ⁵	23 ⁶	24 ⁶	25 ⁷	26 ⁷	27 ⁸	28 ⁹	29 ⁹	30 ⁹
12	21 ¹	22 ²	23 ²	24 ³	25 ³	26 ³	27 ⁴	28 ⁵	29 ⁵	30 ⁵	
13	20 ⁸	21 ⁸	22 ⁹	23 ⁹	25 ⁰	26 ⁰	27 ⁰	28 ⁰	29 ⁰	30 ⁰	
14	20 ⁵	21 ⁵	22 ⁵	23 ⁶	24 ⁶	25 ⁶	26 ³	27 ⁶	28 ⁶	29 ⁶	
15	20 ²	21 ²	22 ²	23 ²	24 ²	25 ²	26 ²	27 ²	28 ²	29 ²	

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	36 ⁵	37 ⁵	38 ⁵	39 ⁵	40 ⁵	41 ⁴	42 ³	43 ³	44 ²	45 ¹	
+	1	36 ¹	37 ¹	38 ¹	39 ¹	40 ¹	41 ⁰	41 ⁹	42 ⁹	43 ⁸	44 ⁷
2	35 ⁶	36 ⁷	37 ⁷	38 ⁷	39 ⁶	40 ⁶	41 ⁵	42 ⁵	43 ⁴	44 ³	
3	35 ²	36 ²	37 ²	38 ²	39 ²	40 ¹	41 ¹	42 ¹	43 ⁰	44 ⁰	
4	34 ⁷	35 ⁸	36 ⁸	37 ⁸	38 ⁷	39 ⁷	40 ⁷	41 ⁷	42 ⁶	43 ⁶	
5	34 ³	35 ⁴	36 ⁴	37 ¹	38 ³	39 ³	40 ³	41 ⁵	42 ²	43 ²	
6	33 ⁹	35 ⁰	36 ⁰	37 ⁰	37 ⁹	38 ⁹	39 ⁹	40 ⁹	41 ⁸	42 ⁸	
7	33 ⁵	34 ⁶	35 ⁶	36 ⁶	37 ⁵	38 ⁵	39 ⁵	40 ⁵	41 ⁴	42 ⁴	
8	33 ¹	34 ¹	35 ¹	36 ¹	37 ¹	38 ¹	39 ⁰	40 ⁰	41 ⁰	42 ⁰	
9	32 ⁷	33 ⁷	34 ⁷	35 ⁷	36 ⁷	37 ⁷	38 ⁶	39 ⁶	40 ⁶	41 ⁶	
10	32 ³	33 ³	34 ¹	35 ³	36 ³	37 ³	38 ²	39 ²	40 ²	41 ²	
+	11	31 ⁹	32 ⁹	33 ⁹	34 ⁹	35 ⁹	36 ⁹	37 ⁸	38 ⁸	39 ⁸	40 ⁸
12	31 ⁵	32 ⁵	33 ⁵	34 ⁵	35 ⁵	36 ⁵	37 ⁴	38 ⁴	39 ⁴	40 ⁴	
13	31 ⁰	32 ⁰	33 ⁰	34 ⁰	35 ⁰	36 ⁰	37 ⁰	38 ⁰	39 ⁰	40 ⁰	
14	30 ⁶	31 ⁶	32 ⁶	33 ⁶	34 ⁶	35 ⁶	36 ⁶	37 ⁶	38 ⁶	39 ⁶	
15	30 ²	31 ²	32 ²	33 ²	34 ²	35 ²	36 ²	37 ²	38 ²	39 ²	

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

0	46 ¹	47 ⁰	48 ⁰	48 ⁹	49 ⁹	50 ⁸	51 ⁸	52 ⁷	53 ⁷	54 ⁶	
+	1	45 ⁷	46 ⁶	47 ⁵	48 ⁵	49 ⁵	50 ⁴	51 ⁴	52 ³	53 ³	54 ³
2	45 ³	46 ²	47 ²	48 ¹	49 ¹	50 ¹	51 ¹	52 ⁰	53 ⁰	53 ⁹	
3	44 ⁹	45 ⁹	46 ⁹	47 ⁸	48 ⁸	49 ⁷	50 ⁷	51 ⁶	52 ⁶	53 ⁶	
4	44 ⁵	45 ⁵	46 ⁵	47 ⁴	48 ⁴	49 ⁴	50 ⁴	51 ³	52 ³	53 ²	
5	44 ¹	45 ¹	46 ¹	47 ⁰	48 ⁰	49 ⁰	50 ⁰	50 ⁹	51 ⁹	52 ⁹	
6	43 ⁷	44 ⁷	45 ⁷	46 ⁶	47 ⁶	48 ⁶	49 ⁶	50 ⁵	51 ⁵	52 ⁵	
7	43 ³	44 ³	45 ³	46 ²	47 ²	48 ²	49 ²	50 ²	51 ²	52 ²	
8	43 ⁰	43 ⁹	44 ⁹	45 ⁹	46 ⁹	47 ⁹	48 ⁵	49 ⁸	50 ⁸	51 ⁸	
9	42 ⁶	43 ⁵	44 ⁵	45 ⁵	46 ⁵	47 ⁵	48 ⁵	49 ⁵	50 ⁵	51 ⁵	
10	42 ²	43 ¹	44 ¹	45 ¹	46 ¹	47 ¹	48 ¹	49 ¹	50 ¹	51 ¹	
+	11	41 ⁸	42 ⁷	43 ⁷	44 ⁷	45 ⁷	46 ⁷	47 ⁷	48 ⁷	49 ⁷	50 ⁷
12	41 ⁴	42 ³	43 ³	44 ³	45 ³	46 ³	47 ³	48 ³	49 ³	50 ³	
13	41 ⁰	42 ⁰	43 ⁰	44 ⁰	45 ⁰	46 ⁰	47 ⁰	48 ⁰	49 ⁰	50 ⁰	
14	40 ⁶	41 ⁶	42 ⁶	43 ⁶	44 ⁶	45 ⁶	46 ⁶	47 ⁶	48 ⁶	49 ⁶	
15	40 ²	41 ²	42 ²	43 ²	44 ²	45 ²	46 ²	47 ²	48 ²	49 ²	

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	55 ⁶	56 ⁵	57 ⁵	58 ⁵	59 ⁴	60 ⁴	61 ⁴	62 ³	63 ³	64 ³
+ 1	55 ²	56 ²	57 ²	58 ¹	59 ¹	60 ¹	61 ⁹	62 ⁰	63 ⁰	64 ⁰
2	54 ⁹	55 ⁸	56 ⁸	57 ⁸	58 ⁷	59 ⁷	60 ⁷	61 ⁶	62 ⁶	63 ⁶
3	54 ⁵	55 ⁵	56 ⁵	57 ⁴	58 ⁴	59 ⁴	60 ³	61 ³	62 ³	63 ³
4	54 ²	55 ¹	56 ¹	57 ¹	58 ⁰	59 ⁰	60 ⁰	60 ⁹	61 ⁹	62 ⁹
5	53 ⁸	54 ⁸	55 ⁸	56 ⁷	57 ⁷	58 ⁷	59 ⁹	60 ⁶	61 ⁶	62 ⁶
6	53 ⁵	54 ⁴	55 ⁴	56 ⁴	57 ⁴	58 ⁴	59 ³	60 ³	61 ³	62 ³
7	53 ¹	54 ¹	55 ¹	56 ⁰	57 ⁰	58 ⁰	58 ⁹	59 ⁹	60 ⁹	61 ⁹
8	52 ⁸	53 ⁷	54 ⁷	55 ⁷	56 ⁷	57 ⁷	58 ⁶	59 ⁶	60 ⁶	61 ⁶
9	52 ⁴	53 ⁴	54 ⁴	55 ³	56 ³	57 ³	58 ²	59 ²	60 ²	61 ²
10	52 ¹	53 ⁰	54 ⁰	55 ⁰	56 ⁰	57 ⁰	57 ⁹	58 ⁹	59 ⁹	60 ⁹
+ 11	51 ⁷	52 ⁶	53 ⁶	54 ⁶	55 ⁶	56 ⁵	57 ⁶	58 ⁶	59 ⁶	60 ⁶
12	51 ³	52 ³	53 ³	54 ³	55 ³	56 ³	57 ²	58 ²	59 ²	60 ²
13	51 ⁰	51 ⁹	52 ⁹	53 ⁹	54 ⁹	55 ⁹	56 ⁹	57 ⁹	58 ⁹	59 ⁹
14	50 ⁶	51 ⁶	52 ⁶	53 ⁶	54 ⁶	55 ⁶	56 ⁵	57 ⁵	58 ⁵	59 ⁵
15	50 ²	51 ²	52 ²	53 ²	54 ²	55 ²	56 ²	57 ²	58 ²	59 ²

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

60	61	62	63	64	65	66	67	68	69
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	65 ²	66 ²	67 ²	68 ¹	69 ¹	70 ⁰	71 ⁰	72 ⁰	72 ⁹	73 ⁹	
+	1	64 ⁹	65 ⁹	66 ⁹	67 ⁸	68 ⁸	69 ⁷	70 ⁷	71 ⁷	72 ⁶	73 ⁶
2	64 ⁶	65 ⁶	66 ⁸	67 ⁵	68 ⁵	69 ⁴	70 ⁴	71 ⁴	72 ³	73 ³	
3	64 ²	65 ²	66 ²	67 ¹	68 ¹	69 ¹	70 ⁰	71 ⁰	72 ⁰	73 ⁰	
4	63 ⁹	64 ⁹	65 ⁹	66 ⁸	67 ⁸	68 ⁸	69 ⁷	70 ⁷	71 ⁷	72 ⁸	
5	63 ⁶	64 ⁶	65 ⁶	66 ⁵	67 ⁵	68 ⁵	69 ⁴	70 ⁴	71 ⁴	72 ⁴	
6	63 ³	64 ³	65 ³	66 ²	67 ²	68 ²	69 ¹	70 ¹	71 ¹	72 ¹	
7	62 ⁹	63 ⁹	64 ⁹	65 ⁹	66 ⁹	67 ⁹	68 ⁸	69 ⁸	70 ⁸	71 ⁸	
8	62 ⁶	63 ⁶	64 ⁶	65 ⁵	66 ⁵	67 ⁵	68 ⁴	69 ⁴	70 ⁴	71 ⁴	
9	62 ²	63 ²	64 ²	65 ²	66 ²	67 ²	68 ¹	69 ¹	70 ¹	71 ⁰	
10	61 ⁹	62 ⁹	63 ⁹	64 ⁹	65 ⁹	66 ⁹	67 ⁸	68 ⁸	69 ⁸	70 ⁸	
+	11	61 ⁶	62 ⁶	63 ⁶	64 ⁶	65 ⁶	66 ⁶	67 ⁵	68 ⁵	69 ⁵	70 ⁵
12	61 ²	62 ²	63 ²	64 ²	65 ²	66 ²	67 ²	68 ²	69 ²	70 ²	
13	60 ⁹	61 ⁹	62 ⁹	63 ⁹	64 ⁹	65 ⁹	66 ⁸	67 ⁸	68 ⁸	69 ⁸	
14	60 ⁵	61 ⁵	62 ⁵	63 ⁵	64 ⁵	65 ⁵	66 ⁵	67 ⁵	68 ⁵	69 ⁵	
15	60 ²	61 ²	62 ²	63 ²	64 ²	65 ²	66 ²	67 ²	68 ²	69 ²	

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	74 ⁸	75 ⁸	76 ⁸	77 ⁸	78 ⁷	79 ⁷	80 ⁸	81 ⁶	82 ⁵	83 ⁵
+ 1	74 ⁵	75 ⁵	76 ⁵	77 ⁵	78 ⁴	79 ⁴	80 ³	81 ³	82 ²	83 ²
2	74 ²	75 ²	76 ²	77 ²	78 ¹	79 ¹	80 ⁰	81 ⁰	82 ⁰	82 ⁹
3	74 ⁰	74 ⁹	75 ⁹	76 ⁹	77 ⁹	78 ⁹	79 ⁸	80 ⁸	81 ⁷	82 ⁷
4	73 ⁷	74 ⁶	75 ⁶	76 ⁶	77 ⁶	78 ⁵	79 ⁵	80 ⁵	81 ⁵	82 ⁴
5	73 ⁴	74 ³	75 ³	76 ³	77 ³	78 ³	79 ²	80 ²	81 ²	82 ¹
6	73 ¹	74 ⁰	75 ⁰	76 ⁰	77 ⁰	78 ⁰	78 ⁹	79 ⁹	80 ⁹	81 ⁸
7	72 ⁸	73 ⁷	74 ⁷	75 ⁷	76 ⁷	77 ⁷	78 ⁶	79 ⁶	80 ⁶	81 ⁵
8	72 ⁴	73 ³	74 ³	75 ³	76 ³	77 ³	78 ²	79 ²	80 ²	81 ²
9	72 ¹	73 ⁰	74 ⁰	75 ⁰	76 ⁰	77 ⁰	77 ⁹	78 ⁹	79 ⁹	80 ⁹
10	71 ⁸	72 ⁷	73 ⁷	74 ⁷	75 ⁷	76 ⁷	77 ⁶	78 ⁶	79 ⁶	80 ⁶
+ 11	71 ⁵	72 ⁴	73 ⁴	74 ⁴	75 ⁴	76 ⁴	77 ³	78 ³	79 ³	80 ³
12	71 ²	72 ¹	73 ¹	74 ¹	75 ¹	76 ¹	77 ⁰	78 ⁰	79 ⁰	80 ⁰
13	70 ⁸	71 ⁸	72 ⁸	73 ⁸	74 ⁸	75 ⁸	76 ⁸	77 ⁸	78 ⁸	79 ⁸
14	70 ⁵	71 ⁵	72 ⁵	73 ⁵	74 ⁵	75 ⁵	76 ⁵	77 ⁵	78 ⁵	79 ⁵
15	70 ²	71 ²	72 ²	73 ²	74 ²	75 ²	76 ²	77 ²	78 ²	79 ²

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

80	81	82	83	84	85	86	87	88	89
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	84 ⁴	85 ⁴	86 ³	87 ²	88 ²	89 ¹	90 ¹	91 ¹	91 ⁹	92 ⁸
+ 1	84 ¹	85 ¹	86 ⁰	87 ⁰	87 ⁹	88 ⁹	89 ⁸	90 ⁸	91 ⁷	92 ⁶
2	83 ⁹	84 ⁹	85 ⁸	86 ⁷	87 ⁷	88 ⁶	89 ⁶	90 ⁵	91 ⁴	92 ³
3	83 ⁶	84 ⁶	85 ⁵	86 ⁵	87 ⁴	88 ⁴	89 ³	90 ³	91 ²	92 ¹
4	83 ⁴	84 ⁴	85 ³	86 ²	87 ²	88 ¹	89 ¹	90 ⁰	90 ⁰	91 ⁸
5	83 ¹	84 ¹	85 ⁰	86 ⁰	86 ⁹	87 ⁹	88 ⁸	89 ⁸	90 ⁷	91 ⁶
6	82 ⁸	83 ⁸	84 ⁷	85 ⁷	86 ⁶	87 ⁶	88 ⁵	89 ⁵	90 ⁵	91 ⁴
7	82 ⁵	83 ⁵	84 ⁴	85 ⁴	86 ³	87 ³	88 ³	89 ²	90 ²	91 ¹
8	82 ²	83 ¹	84 ¹	85 ¹	86 ¹	87 ¹	88 ⁰	89 ⁰	89 ⁹	90 ⁹
9	81 ⁹	82 ⁸	83 ⁸	84 ⁸	85 ⁸	86 ⁸	87 ⁸	88 ⁷	89 ⁷	90 ⁶
10	81 ⁶	82 ⁵	83 ⁵	84 ⁵	85 ⁵	86 ⁵	87 ⁵	88 ⁴	89 ⁴	90 ⁴
+ 11	81 ³	82 ²	83 ²	84 ²	85 ²	86 ²	87 ²	88 ¹	89 ¹	90 ¹
12	81 ⁰	82 ⁰	83 ⁰	83 ⁹	84 ⁹	85 ²	86 ⁹	87 ⁹	88 ⁹	89 ⁹
13	80 ⁸	81 ⁷	82 ⁷	83 ⁷	84 ⁷	85 ⁷	86 ⁷	87 ⁶	88 ⁶	89 ⁶
14	80 ⁵	81 ⁵	82 ⁵	83 ⁴	84 ⁴	85 ⁴	86 ⁴	87 ⁴	88 ⁴	89 ⁴
15	80 ²	81 ²	82 ²	83 ¹	84 ¹	85 ¹	86 ¹	87 ¹	88 ¹	89 ¹

Temperatura del liquido
Gradi Centigradi

Grado apparente segnato dall'alcoolometro

90	91	92	93	94	95	96	97	98	99
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Grado Reale dello spirito alla temperat.^a normale

0	93 ⁷	94 ⁶	95 ⁵	96 ⁴	97 ²	98 ¹	99 ⁰	99 ⁸	—	—	
+	1	93 ⁵	94 ⁴	95 ³	96 ²	97 ⁰	97 ⁹	98 ⁸	99 ⁶	—	
2	93 ³	94 ²	95 ¹	96 ⁰	96 ⁸	97 ⁷	98 ⁶	99 ⁵	—	—	
3	93 ⁰	93 ⁹	94 ⁸	95 ⁸	96 ⁷	97 ⁶	98 ⁵	99 ³	—	—	
4	92 ⁸	93 ⁷	94 ⁶	95 ⁶	96 ⁵	97 ⁴	98 ³	99 ²	—	—	
5	92 ⁶	93 ⁵	94 ⁴	95 ⁴	96 ³	97 ²	98 ¹	99 ⁰	99 ⁹	—	
6	92 ⁴	93 ³	94 ²	95 ²	96 ³	97 ²	98 ¹	99 ⁰	99 ⁷	—	
7	92 ¹	93 ⁰	94 ⁰	95 ⁰	95 ⁹	96 ⁸	97 ⁷	98 ⁶	99 ⁵	—	
8	91 ⁹	92 ⁸	93 ⁷	94 ⁷	95 ⁷	96 ⁶	97 ⁵	98 ⁵	99 ⁴	—	
9	91 ⁶	92 ⁵	93 ⁵	94 ⁵	95 ⁵	96 ⁴	97 ³	98 ³	99 ²	—	
10	91 ⁴	92 ³	93 ³	94 ⁶	95 ³	96 ²	97 ¹	98 ¹	99 ⁰	99 ⁹	
+	11	91 ¹	92 ¹	93 ¹	94 ¹	95 ¹	96 ⁰	96 ⁹	97 ⁹	98 ⁸	99 ⁷
12	90 ⁹	91 ⁸	92 ⁸	93 ⁸	94 ⁸	95 ⁸	96 ⁷	97 ⁷	98 ⁶	99 ⁶	
13	90 ⁶	91 ⁶	92 ⁶	93 ⁶	94 ⁶	95 ⁵	96 ⁵	97 ⁵	98 ⁵	99 ⁴	
14	90 ⁴	91 ³	92 ³	93 ³	94 ³	95 ³	96 ³	97 ³	98 ³	99 ³	
15	90 ¹	91 ¹	92 ¹	93 ¹	94 ¹	95 ¹	96 ⁴	97 ¹	98 ¹	99 ¹	

Modo di preparare 100 bottiglie di gazeuse.

Limoni	N. 24
Acido tartarico	Ettg. 1
Cremore polvere	» 2
Erba salvia	Gr. 5
Zucchero	Kg. 12
Acqua di pozzo	Litri 15

SPIEGAZIONE.

Si prende un bacino, con entro l'acqua indicata, lo zucchero, la salvia, il cremore e le scorze sottilissime dei limoni e il loro sugo. Si pone sul fuoco e si lascia bollire il tutto per 10 minuti, indi si unisce tosto l'acido tartarico che si avrà cura di stemperare prima in poca acqua calda, dopo un primo bollore si leva tosto dal fuoco, si aggiunge l'equivalente di acqua a comporre le 100 bottiglie di gazeuse, si filtra e si imbottiglia tosto.

Non sono bevibili che dopo 3 giorni, tempo necessario a svilupparsi il gaz nelle bottiglie.

Altro sistema

(per 3 bottiglie).

Sciroppo di limone.	Gr. 80
Acido tartarico	» 6
Bicarbonato di soda	» 6
Acqua.	Litri 1

SPIEGAZIONE.

Si uniscono lo sciroppo, l'acido tartarico sciolto in un cucchiaio d'acqua bollente e l'acqua mescolando bene il tutto.

Si prendono quindi le 3 bottiglie da gazeuse e si empiono; si divide il bicarbonato in 3 parti uguali mettendone una parte per ogni bottiglia e turando con sveltezza la bottiglia appena messo il bicarbonato legandola con spago o filo di ferro. Questa gazeuse è bevibile subito.

Faccio osservare che per le bottiglie di gazeuse intendo qualificare quelle in uso in Lombardia, che sono della capacità di un terzo di litro circa.

Gazeuse a gusti differenti.

Tanto col sistema primo come col secondo, si possono ottenere le gazeuse a differenti usi, e come sono specialmente in voga nel Piemonte e cioè: gazeuse al rhum, alla vaniglia, alla fragola, al lam-

pone, al ribes, ecc., ecc., adoperando nel primo metodo indicato, invece dei limoni e lo zucchero, litri 15 di sciroppo del gusto di cui si desidera la gazeuse, e procedendo col medesimo sistema.

Nel secondo metodo altro non resta che a sostituire al sciroppo di limone quel sciroppo di cui si vuole fabbricare la gazeuse, aumentando le dosi nelle proporzioni della quantità che se ne vuole praticare la fabbricazione avendo l'avvertenza che il bicarbonato di soda va messo nella bottiglia nell'atto proprio che questa sta per essere chiusa.



SCIROPPI.

Si chiama sciroppo una soluzione di zucchero ed acqua ad un grado di densità che varia dai 30 ai 36 gradi al pesa-sciroppe di Baumè.

Questo risultato sarebbe un sciroppo semplice il quale serve anche di base nella composizione dei liquori, tenendo calcolo della quantità di acqua o zucchero che esso contiene onde regalarsi per il quantitativo dell'uno e dell'altro prescritte nella ricetta. Questo sciroppo è pure la base di tutti gli altri, coll'aggiunta di quelle sostanze dalle quali prendono il nome. Torna inutile la descrizione di essi poichè indicherò in ognuno di loro quella quantità di zucchero, acqua e le materie aromatiche che lo compongono da riuscire facile a tutti la composizione. — Darò qui di seguito una tavola dimostrativa della quantità di zucchero che contiene un litro di sciroppo nelle proporzioni del suo grado, da 1 a 40 gradi, il che gioverà per conoscere la quantità di acqua e zucchero che contiene un sciroppo che si voglia adoperare in sostituzione dello zucchero.

TAVOLA

indicante la quantità di zucchero contenuta in un litro di sciroppo a differenti gradi del pesa-sciropo o saccarometro di Baumè.

Gradi	Quantità di Zucchero	Gradi	Quantità di Zucchero
a 1	Grammi 25	a .15	Grammi 375
» 2	» 50	» 20	» 500
» 4	» 100	» 25	» 625
» 6	» 150	» 30	» 750
» 8	» 200	» 35	» 875
» 10	» 250	» 40	» 1000

Sciroppo semplice.

Zucchero. Kg. 10
Acqua Litri 5

SPIEGAZIONE.

Si mette al fuoco in un bacino non stagnato l'acqua e lo zucchero; si prepara intanto in un piccolo bacino 2 bianchi d'uova sbattuti con un litro di acqua tanto che siano ben spumosi, e quando lo zucchero incomincia a bollire si versa quest'acqua a poco per volta, levando con una schiumarola la schiuma che si forma sopra il bacino; quando è bene schiumato e che si veda limpido il fondo del

detto bacino si leva dal fuoco e si filtra. Si avrà un sciroppo dai 30 ai 32 gradi.

Gli sciroppi vanno filtrati in filtri di lana, ma senza carta da filtro.

Sciroppo caffè.

Si brucia un Kg. di caffè, si macina e lo si mette in un vaso di terra verniciato, gli si versa sopra 2 litri di acqua bollente, si stempera bene con una spatola, lo si chiude ermeticamente e lo si lascia per un giorno in un luogo piuttosto caldo.

Dopo lo si passa al filtro. Ad ogni parte di questa fusione se ne uniscono due di sciroppo vergine: dopo si pone a fuoco dolce e si lascia tanto che abbia raggiunto gradi 32.

Sciroppo di ribes.

Si prende un Kg. di ribes, si mette in un bacino con 7 litri d'acqua, si pone sul fuoco e si lascia bollire un quarto d'ora, quindi si passa alla stamigna senza premere e si aggiunge il sugo di 4 limoni.

Dopo si pongono Kg. 20 di sciroppo vergine sul fuoco, si lascia cuocere alla grossa piuma, ossia che segni circa 36 gradi bollente, allora si aggiunge la decozione passata, si lascia bollire 2 minuti, si schiuma bene e si filtra.

Sciroppo di fambros.

Si opera come per il ribes.

✓ Tamarindo.

Si prende 2 Kg. di frutto tamarindo, si mette in 10 litri di acqua tiepida, si scioglie bene colle mani, si mette al fuoco e si lascia bollire 15 minuti, dopo lo si passa a setaccio doppio. Si mettono al fuoco Kg. 20 sciroppo vergine e si segue l'operazione come per lo sciroppo ribes.

Sciroppo d'arancio.

In due litri d'acqua si mettono le scorze sottilissime di 8 aranci e il sugo di 25. Si lasciano in riposo per 3 ore. Dopo si pongono al fuoco Kg. 10 sciroppo vergine e si opera in seguito come per il ribes.

Si può aggiungere grammi 10 acido tartarico per averlo un po' più acido.

Sciroppo agro cedro.

In un litro d'acqua si mettono le scorze sottilissime di 20 limoni, si fanno bollire 5 minuti, si toglie dal fuoco e s'aggiunge il sugo di 10 limoni.

Si opera pure come l'arancio,

Sciropo di gomma.

Si mettono grammi 60 di gomma arabica in mezzo litro d'acqua bollente, quando è sciolta si mette sul fuoco un chilogrammo di zucchero con un bicchiere d'acqua, si lascia bollire, si unisce tosto la gomma, si schiuma, e si filtra.

Sciropo salsapariglia.

Si mettono in vaso di terra le seguenti droghe: Grammi 60 salsapariglia, grammi 30 foglie di rose, grammi 5 senape e due litri di acqua, si chiude il vaso e si lascia per 3 giorni in un luogo caldo, dopo si mette al fuoco in un recipiente a coperchio e lo si lascia bollire tanto che sia consumato la metà, si leva allora dal fuoco, si passa la decozione con un pezzo di tela spremendo bene, lo si ripone sul fuoco con un chilogrammo di zucchero, ed appena bolle si schiuma, si lascia raffreddare e si mette in bottiglie.

Sciroppto acetoso.

Si fa bollire 5 minuti un chilo e mezzo di zucchero con mezzo litro d'acqua, si schiuma e si aggiunge mezzo litro di aceto bianco, si lascia bollire ancora due minuti e si filtra.

Orzata o semata cruda.

Mandorle dolci grammi 500, amare grammi 500, acqua fior d'arancio grammi 150, acqua comune litri 3 1/2, zucchero Kg. 4.

Questa orzata la si può preparare cruda in pasta, pestando le mandorle (dopo averle scottate in acqua bollente e pelate) collo zucchero e passando di mano in mano al setaccio; quando tutte le mandorle e zucchero sono pesti si mettono in un mortaio di marmo o in un bacino di rame, si bagna con acqua poco alla volta dimenando continuamente e con forza con una spatola tanto che si sia ottenuta una pasta abbastanza consistente, si unisce poco alla volta l'acqua fior d'arancio e si conserva in vasi.

Sciroppto d'orzata.

Volendo fare lo sciroppto d'orzata, si prendono le mandorle, si lasciano un poco nell'acqua bollente, si sbucciano mettendole in acqua fredda, si

mettono dopo in un mortaio, si pestano bagnandole con acqua ad intervalli, tanto che diventi una poltiglia, si diluisce questa con acqua e si passa con pressione in una tela, si ripone la pasta nel mortaio pestandola nuovamente col rimanente dell'acqua, si passa per la tela e si unisce questo liquido all'altro passato prima, si avrà così il latte di mandorle. Cotto lo zucchero, si aggiunge la decozione, si lascia bollire alcuni minuti, si leva dal fuoco e quando è fredda si unisce l'acqua fior d'arancio.

È necessario aggiungere nello zucchero gr. 20 gomma arabica finissima, la quale serve in questo sciroppo a legare la parte oleosa delle mandorle allo sciroppo, impedendone la separazione.

Sciroppo di pistacchi.

Si fa nello stesso modo che l'orzata servendosi di pistacchi al posto delle mandorle. Questo sciroppo resta verde come il frutto.

Soda champagne.

Acido tartarico	Gr.	80
» citrico	»	12
Cocciniglia	»	40

1^a fusione. Una bottiglia vino bianco e 1/2 litro spirito. Giorni 4.

Iride	Gr.	15
Tintura benzoino	»	10
Macis.	»	8

2^a fusione. Una bottiglia vino bianco e 1/2 litro
spirito. Giorni 4.

Le fusioni separate e lasciate giorni 4 in riposo;
dopo con Kg. 24 di zucchero si fa uno sciroppo di
gradi 32, unendo allo zucchero litri 12 di acqua.
Quando è cotto e schiumato bene si aggiunge la
fusione e si filtra subito.

Sciroppo granatina.

Zucchero.	Kg.	10
Acqua	Litri	6
Rhum	»	1/2
Cannella	Gr.	15
Macis	»	10
Scorze arancio sottili	N.	5
» limoni	»	5
Acido tartarico	Gr.	60

SPIEGAZIONE.

Si fa bollire il tutto all'infuori del rhum, per
10 minuti, si leva dal fuoco, si aggiunge il rhum,
si colorisce in rosso e si filtra.

Vino brulè.

Vino	Litri	16
Acqua	»	8
Zucchero.	Kg.	2
Coriandoli	Gr.	60
Cannella	»	30
Garofani	»	30
Macis.	»	30
Zenzero	»	5
Pepe lungo	»	4
Noci moscate	N.	3
Scorze sottili di limone	»	6

SPIEGAZIONE.

Si fa bollire il tutto per trenta minuti, dopo si filtra.

Osservazioni.

Al fine di evitare ogni alterazione negli sciroppi bisogna attenersi bene alla regola dello sciroppo semplice, cioè alla chiarificazione dello zucchero a mezzo del bianco d'uova, sbattuto bene con acqua e ridurre lo sciroppo non meno di 34 gr. bollente.

In caso che uno sciroppo dovesse alterarsi, lo si fa ritornare al suo stato, rimettendolo al fuoco con un bicchiere d'acqua e 5 grammi di magnesia

carbonata. Quando è in ebollizione lo si schiuma bene, si leva dal fuoco e si filtra. Per ottenere Kg. 15 di sciroppo vergine occorre Kg. 10 zucchero e litri 6 di acqua, operando come per lo sciroppo semplice; si otterranno così litri 12 circa di sciroppo a gradi 32.

Dose del glucosio nei Sciroppi.

Sciroppi ordinari	1/2	glucosio	e	1/2	zucchero
»	fini	1/3	»	2/3	»
»	sopraff.	1/4	»	3/4	»

TAVOLA

di riduzione del peso antico in peso decimale.

1/8 d'oncia equivale a grammi	4
2/8 » » » »	8
1/2 » » » »	15
Un'oncia	30
Una libbra	300
Un rublo	9222

DELLE MARMELLATE.

Le marmellate sono alquanto consimili alle gelatine, in quanto che sono esse pure composte di frutta cotte collo zucchero: la sola loro differenza dalle gelatine consiste che in esse oltrechè al sugo dei frutti va pure unito anche la polpa, sono meno zuccherose, più consistenti e non hanno la trasparenza delle gelatine.

Marmellata di ciliegie.

Si prendono Kg. 4 di ciliegie molto mature, si leva ad esse il gambo ed il nocciolo. Indi si prendono Kg. 2 di zucchero e 1/2 litro di acqua, si fa cuocere alla grande perla e cioè, toccando lo sciropo con un cucchiaio, ed alzando questo si forma un filo il quale rompendosi si riversa indietro come un uncino, si gettano dentro allora

le ciliegie, si lasciano cuocere a fuoco dolce per un'ora schiumando bene colla schiumarola e schiacciando continuamente le ciliegie affinchè abbiano a sciogliersi bene; passata l'ora di ebollizione si versa nei vasi.

Marmellata di prune.

Si prendono Kg. 6 di belle prune e ben mature, gli si leva il nocciolo, mettendole di mano in mano in una terrina; terminata tale operazione, si fanno passare spremendole sopra un forte setaccio, si raccoglie il sugo e la polpa e si mettono al fuoco per farle asciugare bene mescolando sovente con una spatola di legno, indi si fa cuocere a parte Kg. 4 di zucchero con due bicchieri d'acqua alla grande perla, e bollente, si versa, sempre mescolando e al fuoco, sopra le prune, lasciando dopo cuocere a consistenza di gelatina versandola infine nei vasi.

In caso che le prune non fossero ben mature, è necessario farle dare un bollore nell'acqua, e seguitando dopo come è detto sopra.

Marmellata di lamponi.

Si prendono Kg. 2 di lamponi, gli si leva la pellugine, si pongono in un setaccio e si schiacciano con un cucchiaio di legno raccogliendo il sugo e la polpa in una terrina; indi si mettono al

fuoco lasciando cuocere tanto che siano diminuite della metà, indi le si versa sopra continuando a mescolare, uno sciroppe bollente composto di Kg. 2 di zucchero e 2 bicchieri d'acqua il tutto cotto alla grande perla, si lascia poi bollire sino a consistenza di gelatina, versandola tosto nei vasi.

Marmellata d'albicocche.

Si prendono Kg. 2 di albicocche ben mature si levano i noccioli, dopo averle pelate si tagliano in piccole fette e si mettono in un bacino con Kg. 2 di zucchero a pezzi. Si mette il bacino sul fuoco e si lasciano cuocere circa un'ora, mescolando continuamente con una spatola: quando tutto è a perfetta consistenza si leva dal fuoco, mettendolo nei vasi.

Marmellata di pesche.

Si prendono Kg. 4 di pesche ben mature, si pelano, si tagliano in due per levare il nocciolo, indi si tagliano in piccole fette. Si prende un bacino con Kg. 3 di zucchero bianchissimo, e due bicchieri d'acqua, si fa cuocere alla grande perla e giunto a questa cottura si mettono dentro le pesche, continuando a cuocere e mescolandò continuamente onde ridurre in pasta le suddette pesche: si lascia cuocere finchè la marmellata abbia raggiunto la voluta consistenza e si mette tosto nei vasi.

Marmellata di pere.

Si prendono 2 Kg. di pere butirrose, si pelano, si tagliano in quattro, si leva il torsolo, e si mettono in casseruola con acqua che basti a coprirle, si fanno cuocere per 5 minuti, indi si levano dall'acqua con una schiumarola e si mettono in un setaccio ove con un cucchiaio di legno si schiacciano per riceverne in un vaso il sugo e la polpa. A parte si prende 1 Kg. di zucchero e si mette nell'acqua medesima ove sono cotte le pere, si mette al fuoco ed appena bolle si schiuma e si aggiunge la polpa delle pere e si continua l'ebollizione sino a perfetta consistenza mettendola poi tosto nei vasi.

Marmellata di pomi.

Si prendono 4 Kg. di mele ramette, si pelano, si tagliano in piccole fette levando il torsolo, indi si mettono in casseruola e si coprono di acqua, ponendole a fuoco aggiungendo il sugo e la scorza di un bel limone, si lasciano cuocere 5 minuti, si levano colla schiumarola, si mettono in un setaccio ove con un cucchiaio di legno si schiacciano per averne la polpa. Intanto nell'acqua stessa in cui sono cotte le mele mettete Kg. 2 zucchero, ponendoli al fuoco: dopo il primo bollore si schiuma e si aggiunge la polpa, continuando

l'ebollizione sino a perfetta cottura versandola tosto nei vasi.

Si può fare la marmellata di pomi traendo profitto della polpa quando si fa la gelatina di mele.

Marmellata di pomi cotogni.

Si prendono Kg. 4 di mele cotogne gialle e ben mature, si pelano, si tagliano in piccole fette levando il torsolo, si mettono in casseruola comprendole d'acqua; si fanno cuocere per 5 minuti, indi colla schiumarola si tolgono dal bacino e si mettono sopra un setaccio a sgocciolare, infine si pestano in un mortaio mettendole dopo sopra un setaccio per spremerne la polpa. A parte si fa cuocere Kg. 2 zucchero con 2 bicchieri d'acqua, alla grande perla, si versa allora sopra la polpa, sempre però a fuoco, mescolando vivamente, per amalgamare il tutto. Dopo 5 minuti di ebollizione si leva dal fuoco versandola tosto nei vasi.

Marmellata di scorze d'arancio.

Si prendono le scorze di 10 aranci belli grossi e maturi, si mettono per 10 minuti nell'acqua bollente, per passarle subito dopo nell'acqua fredda; dopo 2 minuti si mettono a sgocciolare sopra un setaccio, si pestano quindi in un mortaio, per rimetterle di nuovo nel setaccio, ove con un cuc-

chiaio di legno si schiacciano bene raccogliendone la polpa.

A parte si fa cuocere una volta e mezzo il peso della polpa, del zucchero alla grande perla, schiumandolo bene, indi si aggiunge la polpa, continuando l'ebollizione siano a perfetta consistenza.

Marmellata di cedri.

Si procede come per la marmellata di scorze di arancio.

In questo modo si preparano pure le marmellate di limone, di bigarades (aranci amari) e di chinotti.

Marmellata di fiori d'arancio.

Si prende Kg. 1 di fiori d'arancio bianchissimi, possibilmente appena colti, si mondano bene, gettandoli tosto in acqua fredda ove si lasciano per 5 minuti, indi si mettono al fuoco con acqua e gli si fa dare un bollore, si levano e si mettono a sgocciolare sopra un setaccio, si rimettono poi di nuovo sul fuoco con altra acqua ed il sugo di un limone, quando i fiori si schiaccieranno facilmente fra le dita, si levano dal fuoco, si mettono sopra un setaccio e gli si versa sopra un litro di acqua fredda nella quale si sarà spremuto un limone; quando i fiori saranno freddi si schiacciano in un mortaio da ridurli in polpa bagnandoli col

sugo di un limone: si mette infine questa polpa in un vaso di terra.

A parte si fa cuocere Kg. 1 1/2 di zucchero alla grossa perla, giunto a questa cottura, si leva dal fuoco e bollente si versa poco alla volta sopra la polpa, mescolando vivamente, per incorporare il tutto.

Si rimette in un bacino sul fuoco continuando l'ebollizione sino a perfetta cottura, mettendola tosto nei vasi.

Marmellata di uva.

Si prende Kg. 1 di uva acerba, si staccano i grani dal grappolo, si schiacciano e si mettono in un bacino sul fuoco, ove si fa dare due bollori, si mette poi il tutto in un setaccio premendo per ottenere tutta la polpa, questa si rimette al fuoco e si lascia evaporare una quarta parte circa, allora si aggiunge Gr. 550 zucchero bianco e si continua l'ebollizione mescolando sempre sino a consistenza di gelatina.

Marmellata di fragole.

Si mondano bene Kg. 1 di fragole, si pongono sopra un setaccio e con un cucchiaio di legno si schiacciano bene per averne la polpa. Indi si mette al fuoco 1 Kg. di zucchero con 1/2 bicchiere d'acqua, si lascia bollire 2 minuti, si leva dal fuoco

e ancora bollente si versa poco per volta e mescolando vivamente sopra la polpa, quando il tutto è bene incorporato si rimette sul fuoco e due minuti dopo si mette nei vasi.

Marmellata d'ananas.

Prendete Kg. 2 di ananas, con una salvietta o una spazzola si strigliano onde togliere la peluggine, indi si tagliano a pezzi e si fanno cuocere in un litro di acqua leggermente zuccherata; quando sono cotti si pongono a sgocciolare sopra un setaccio, indi si mettono in un mortaio schiacciandoli, e si ripongono sopra il setaccio per ricavarne la polpa. A parte e nell'acqua medesima in cui si sono cotti gli ananas, si mettono Kg. 2 di zucchero, si fa cuocere alla grande perla, e ancora bollente si versa sopra gli ananas, mescolando vivamente: si rimette il tutto sul fuoco e si continua per qualche minuto l'ebollizione mettendola poi nei vasi.

Marmellata di purée d'arancio.

Si fanno cuocere 10 bellissimi aranci ben maturi per 10 minuti, poi si mettono in un setaccio tagliati in 4 parti; con un cucchiaio di legno si schiacciano bene per ricavarne la polpa, indi si fa cuocere Gr. 600 zucchero con mezzo bicchiere d'acqua alla grossa perla, versandola bollente sopra la polpa, mescolando vivamente: si rimette sul fuoco, continuando per un minuto l'ebollizione per metterla poi nei vasi.

DELLE GELATINE.

Si chiamano gelatine quelle preparazioni composte di sughi di frutta cotta, con eguale quantità di zucchero.

Il nome di gelatina gli si è appropriato perchè quando sono fredde, hanno tutta l'apparenza della gelatina che vendono i salsamentari, la quale è fatta invece colle parti estreme del maiale.

Le gelatine di frutta però, conservano il colore ed il sapore a seconda del frutto di cui sono composte.

Sono dolci, brillanti e servono specialmente a contorni di piatti dolci nei pranzi di lusso.

Gelatina di ribes.

Si prendono 3 Kg. di ribes rosso, Kg. 1 di ribes bianco e Kg. 1 di lamponi e tutti che siano ben maturi, si sgrana bene il ribes, si mondano

i lamponi e si mettono entro una salvietta di tela fortissima, dove si spremono bene e con forza per ricavarne tutto il sugo, il quale si raccoglie entro un bacino stagnato.

Si pone il bacino sul fuoco vivo, si fa bollire per circa 15 minuti schiumando con cura, dopo si pesa il liquido, e ad ogni chilogrammo di esso si metterà dentro Gr. 700 di zucchero; si ripone il bacino sul fuoco, e dopo 30 minuti di ebollizione sempre schiumando, si proverà se la cottura è perfetta; a tale scopo si mette un cucchiaio di sciroppo sopra un piatto, e se fa presa vuol dire che è perfetta la cottura: allora si leva dal fuoco, si mette nei vasi, coprendoli due giorni dopo.

Si raccomanda di schiumare con la massima cura dipendendo da ciò la riuscita d'avere le gelatine limpide e trasparenti.

Altra maniera per ottenere la conserva di ribes.

Si mettono in un bacino Kg. 3 di zucchero bianchissimo e a pezzettini, gli si lascia sgocciolare sopra un bicchiere d'acqua, indi si mette al fuoco, mescolando continuamente con un bastone tanto che lo zucchero sia sciolto. Allora si prendono Kg. 3 di sugo preparato come è spiegato sopra, e a poco a poco si versa nello zucchero, mescolando continuamente perchè abbiano bene ad incorporarsi, ciò terminato si lascia dare un solo bollore e la si ritira

tosto dal fuoco per metterla nei vasi, i quali vanno coperti due giorni dopo.

Questa gelatina fatta come è indicata, conserva perfettamente il profumo ed il sapore del frutto.

Gelatina di ciliegie.

A mezzo di un setaccio doppio si schiacciano delle ciliegie ben mature, si pesa il liquido ottenuto, al quale va unito altrettanto zucchero pesto, seguendo la regola come per il ribes, tanto della prima formula come della seconda, è solo da osservare che non occorrono i lamponi. Si può aggiungere per avere questa conserva più fragrante, un ottavo circa delle nocciole di ciliegie schiacciate, facendo poi passare la gelatina appena tolta dal fuoco, a mezzo di un setaccio raro.

Gelatina di prune.

Si scelgono delle belle prune succose ed aromatiche, seguendo la medesima operazione della conserva di ciliegie. Colla polpa che rimane nel passare le prune, si può ottenere la marmellata di prune.

Gelatina di mele.

Si prendono Kg. 3 di mele ramette, si pelano, si tagliano in due per levarle il torsolo, tagliandole poi in pezzi, indi si mettono in un bacino con 4 litri di acqua e il sugo di 3 limoni, si fanno cuocere a fuoco vivo, mescolando di tanto in tanto, sino che i pomi siano ridotti in pasta, si passa allora in un sacco di molettone senza pressione, si ritira il liquido chiaro e ad ogni litro di questo si aggiunge Gr. 600 di zucchero bianco a pezzi, si rimette il bacino sul fuoco e si fa cuocere sino a tanto che mettendone un poco sopra un piatto, abbia a fare presa. In caso contrario si continua l'ebollizione sino a perfetta consistenza; si versa dopo nei vasi e la si copre due giorni dopo mettendoci sopra un foglio di carta aderente alla gelatina, inzuppato nello spirito.

Gelatina di uva.

Si prendono Kg. 2 di uva, se ne spreme il sugo da un setaccio, indi si mette al fuoco con un litro di acqua, quando bolle si filtra per sacco e ad ogni litro di liquido si aggiunge Gr. 800 di zucchero bianco e pesto, si rimette al fuoco e si lascia bollire tanto che sia a consistenza di gelatina, provando nel modo già indicato. Messa nei vasi si ricopre all'indomani.

Gelatina di melegranate.

Si prendono Kg. 3 di melegranate, si tagliano in due e si fanno cuocere in 3 litri di acqua per circa 10 minuti, si ritirano dal fuoco, si schiacciano bene e indi si filtra al sacco tanto che ne filtri il sugo chiaro. Ad ogni litro di sugo si aggiunge Gr. 700 di zucchero. Si pone al fuoco continuando l'ebollizione sino a consistenza.

Gelatina di mele cotogne.

Si prendono Kg. 3 di belle mele cotogne, si tagliano a pezzi levandone i semi, si mettono al fuoco con 3 litri di acqua, mescolando tanto che le mele si riducono in pasta, allora si passa al sacco, sino che il sugo sia ben chiaro: ad ogni litro di questo si aggiunge Gr. 700 di zucchero, si rimesta a fuoco e si lascia bollire sino a consistenza di gelatina.

Gelatina di cedri.

Si prepara un sugo come è indicato nella gelatina di mele, a questo si aggiunge la rapatura di 5 cedri ed il sugo dei medesimi, indi si aggiunge un sciroppe di zucchero bianchissimo a gradi 32. Si lascia bollire schiumando, sino a consistenza di gelatina.

Si mette nei vasi chiudendoli 2 giorni dopo.

Gelatina d'arancio.

Si prendono 10 fogli di colla di pesce bianchissima, si mette a pezzetti in un vaso d'acqua per 2 ore cambiando l'acqua nel frattempo 2 volte. Dopo si prende la colla, si mette in casseruola con un bicchiere d'acqua, si fa liquefare al fuoco filtrandola da un pannolino bagnato.

Si prende il solo giallo della scorza di 5 aranci ed il loro sugo, si fanno cuocere in due bicchieri d'acqua per 5 minuti, passando poi per pannolino; in questo sugo si mettono Gr. 400 zucchero, si mette al fuoco e appena bolle si aggiunge la colla di pesce, si lascia bollire ancora 2 minuti per poi metterlo nei vasi.

In questo modo si fa pure la gelatina di limone, di cedro, ecc.

Gelatina di lamponi.

Si prendono Kg. 3 lamponi, si mondano bene privandoli con cura della peluria che li copre, indi si mettono al fuoco con litri 3 di acqua lasciando bollire per circa 15 minuti, mescolando con una spatola o schiumarola, si levano quindi dal fuoco, si schiacciano e si filtrano al sacco per ottenerne il sugo ben chiaro; ad ogni litro di questo sugo, si aggiunge Gr. 700 di zucchero pesto e bianco: si rimette al fuoco lasciando cuocere sino a consistenza di gelatina, provando come fu indicato mettendola poi nei vasi.

Gelatina di more.

More	Kg. 4
Acqua	Litri

SPIEGAZIONE.

Si opera come la precedente e ad ogni litro di sugo aggiungere Gr. 600 di zucchero. Si termina l'operazione come è detto sopra.



DELLE FRUTTA NELLO SPIRITO.

Ciliegie.

Si prende Kg. 1 di ciliegie non tanto mature e belle grosse, si taglia metà del loro gambo, mettendole tosto in un vaso; a metà del vaso si pone in un piccolo sacchetto di tela contenente un pezzo di cannella, Gr. 10 coriandoli, Gr. 5, garofani, continuando poi a empire il vaso di ciliegie, indi si sparge sopra queste, Gr. 200 zucchero in polvere e per ultimo si versa sopra della buona acquavite tanto da coprirle, oppure dello spirito di vino, a seconda se si vogliono molto forti, o piuttosto di sapore delicato.

Dopo 2 mesi, si potrà togliere il sacchetto, salvo che il contenuto non sia a sufficienza aromatizzato. In egual modo si mettono le marene, non tanto mature.

Pesche allo spirito.

Si prendono 30 belle pesche e ben mature, si strofinano con una tela, indi con uno spillo si pungono in molte parti. Si mette una casseruola al fuoco con 1/2 litro di acqua e Gr. 600 di zucchero: appena sciolto si mettono dentro metà delle pesche e si lasciano bollire 2 minuti, si levano queste mettendole in un vaso e si rimpiazzano colle altre facendole cuocere anch'esse due minuti, indi si mettono nel vaso come le prime. Si lascia cuocere lo sciroppe alla grande perla e si versa sopra le pesche. Quando il tutto è freddo si mette in un vaso di vetro, vi si aggiunge un pezzettino di vaniglia o di cannella, oppure delle corteccie sottilissime d'arancio, indi si empie di spirito, si chiude ermeticamente il vaso e dopo 2 mesi saranno pronte e molto squisite.

Albicocche nello spirito.

Si prende Kg. 1 di albicocche ben mature, si strofinano con una tela, indi si pongono al fuoco per due minuti in 2 litri di acqua zuccherata con entro la scorza e il sugo di due aranci: si levano tosto dall'acqua mettendole nel vaso, con entro un pezzettino di vaniglia. Quando il vaso è pieno si sparge sopra Gr. 200 di zucchero in polvere e si empie poi di spirito fino o di una

acquavite buonissima. Dopo due mesi di macerazione saranno pronte.

Pere nello spirito.

Si prendono delle belle pere di qualità butirrosa e ben mature, si pelano mettendole di mano in mano in acqua fresca con entro il sugo di due limoni per impedire che abbiano ad annerirsi, indi si mettono coll'acqua medesima al fuoco unendo una manata di zucchero e la corteccia dei limoni tagliata sottilmente. Dopo due minuti di bollore si levano mettendole nel vaso, si sparge sopra Gr. 200 di zucchero e un pezzo di vaniglia, indi lo si empie con spirito e acquavite, chiudendolo dopo ermeticamente.

Marroni all'acquavite.

Si prende Kg. 1 di marroni di Cuneo, si fanno cuocere nell'acqua, ma non a cottura perfetta, in modo che con uno spillo si possa facilmente passarle da una parte all'altra, allora si leva il bacino dal fuoco, si pelano i marroni gettandoli di mano in mano nell'acqua fredda. Terminata l'operazione si prende un chilogrammo di zucchero e un litro di acqua, si mette al fuoco e appena sciolto lo zucchero si mettono dentro i marroni, lasciandoli cuocere per due minuti. Si leva il ba-

cino dal fuoco e con una schiumarola si prendono con cura i marroni mettendoli in un vaso di terra, si versa poi sopra lo sciroppo, lasciando così sino all'indomani.

Allora si leva lo sciroppo dal vaso colla massima cautela essendo i marroni facilissimi a rompersi, si mette lo sciroppo al fuoco, appena comincia a bollire si mettono dentro i marroni, lasciandoveli per 2 minuti, indi si levano mettendoli nel vaso di vetro.

Si prendono circa due bicchieri dello sciroppo, si mette al fuoco con un pezzettino di vaniglia, lo si fa cuocere in modo che sia molto denso, indi lo si toglie dal fuoco, lo si lascia raffreddare e lo si versa sui marroni, empiendo dopo il vaso con buonissima acquavite o spirito a seconda il gusto e si chiude il vaso ermeticamente. Dopo un mese saranno pronti e assai squisiti.

Pomi in composta.

Belle mele ramette non tanto mature, si pelano, si tagliano in due e gli si leva il torsolo.

Circa 20 mele si fanno cuocere in tre litri di acqua con entro Gr. 500 zucchero e il sugo di 6 limoni. Quando saranno cotti si levano dal fuoco, si pongono in un vaso, ed il liquido lo si fa cuocere ancora dieci minuti versandolo poi nel vaso ove sono i pomi.

Composta di pere.

Si prendono Kg. 1 di belle pere, si pungono intorno colla punta di un coltello, indi si mettono in un vaso contenente acqua bollente.

Dopo 10 minuti si prepara un altro vaso con acqua fredda e un limone tagliato a fette, si pelano le pere, gli si leva il torsolo e si gettano nell'acqua fredda ove il limone acidando l'acqua impedirà che le pere anneriscano.

Quando è terminata tale operazione si mette al fuoco Kg. 1 di zucchero con un litro di acqua, un pezzettino di vaniglia; appena bolle si mettono dentro le pere, dopo due minuti di ebollizione si levano e si mettono in un vaso, lo sciroppo si ritorna al fuoco, quando è denso si schiuma bene e si versa sulle pere.

Composta di pere al vino.

Mettete in una casseruola Kg. 1 di pere tagliate in due, 1 litro di vino, Kg. 1 di zucchero, 5 grammi di cannella, 5 di coriandoli, 5 di garofani, si fa cuocere il tutto per 5 minuti, dopo si tolgono le pere, si mettono in un vaso, si fa cuocere nuovamente lo sciroppo se non è ben spesso, ed allora lo si versa sulle pere e si conservano al bisogno.

Composta di pomi cotogni.

Si prendono Kg. 2 di mele cotogne mature e ben gialle, si pelano, si tagliano in quattro, gli si leva il torsolo e si mettono prontamente in un catino d'acqua fredda con entro un limone tagliato a fette.

Si pone a fuoco 1½ chilo di zucchero, litri 1 ½ di acqua, grammi 5 di cannella, gr. 5 coriandoli e gr. 5 di garofani; appena bollono si aggiungono le mele cotogne, lasciandovole per 2 minuti, indi si tolgono per metterle in un vaso, si continua a far bollire lo sciroppo schiumandolo bene, e quando è denso si versa sulle mele cotogne.

Composta di ciliegie.

Si prendono gr. 500 di zucchero e un litro di acqua, si aggiungono le scorze tagliate sottilissime di un arancio e di due limoni, si mette tutto al fuoco; appena sciolto lo zucchero si aggiungono Kg. 1 di belle ciliegie alle quali si sarà tagliato il gambo per metà. Si lasciano cuocere alcuni minuti, indi si tolgono per metterle in un vaso, si fa restringere lo sciroppo sul fuoco, quando è denso e chiaro si leva, lo si lascia raffreddare e lo si versa sulle ciliegie.

Composta di fragole.

Si pone al fuoco un bacino con entro Kg. 1 zucchero e mezzo litro di acqua, si fa bollire e lo si schiuma bene, indi si mettono dentro Kg. 1 di fragole ben monde, levando poi tosto il bacino dal fuoco e lasciandole così per mezz'ora: infine si rimette al fuoco, e dopo il primo bollore si levano nuovamente versando il tutto in un vaso, per servir-sene all'uopo.

Composta di lamponi.

Lamponi maturi mondi . . .	Kg.	1
Zucchero	»	1
Acqua	Litri	1 $\frac{1}{2}$
La corteccia sottile di limoni	N.	2

SPIEGAZIONE.

Si segue la regola come per la composta di fragole.

Composta di uva.

Si mette sul fuoco un bacino con entro Gr. 500 zucchero e un bicchiere di acqua, quando bolle si mette entro Kg. 1 di uva moscata, si lascia bollire per cinque minuti, indi si versa tutto in un vaso.

Composta di ribes.

Ribes maturo e mondo . . .	Kg.	1
Zucchero	Gr.	500
Acqua	Quinti	2

SPIEGAZIONE.

Si procede come per la composta di uva.

Composta d'albicocche.

Si prendono Gr. 500 di albicocche belle, mature e dure, si pelano e si mettono per 5 minuti nell'acqua bollente e nel frattempo ad una alla volta si toglierà il nocciolo con precauzione di non allargare troppo il taglio col temperino.

I suddetti noccioli si schiacciano formandone una poltiglia, rimettendola nel vuoto interno dell'albicocca.

Si mette al fuoco Gr. 500 zucchero, un bicchiere di acqua e un pezzettino di vaniglia, quando lo zucchero è sciolto si mettono dentro le albicocche lasciandole cuocere per circa 15 minuti, dopo i quali si toglie il bacino dal fuoco versando il tutto in un vaso per servirsene al bisogno.

Avverto che non è punto necessario il rimettere il seme del nocciolo nel suo frutto.

Composta di pesche.

Pesche ben mature	Kg. 1
Zucchero	» 1
Vaniglia un pezzettino	
Acqua mezzo litro.	

SPIEGAZIONE.

Si procede come per la composta di albicocche.

Altra di pesche.

Si aprono in due le pesche, levando il nocciolo, si depongono in un piatto di rame stagnato dalla parte della pelle, il vuoto del nocciolo si empie di rosolio, o moscato bianco, si spolverizzano dopo e abbondantemente, si coprono con piatto da minestra e si mettono sopra cenere rossa, oppure sopra la brage di panattiere per farle cuocere.

In questo modo si avrà un piatto assai squisito.

Composta di prune.

Si prendono Kg. 1 di prune di Bosnia, si mettono in un bacino con grammi 300 di zucchero e 2½ di acqua, si mette il tutto sul fuoco, e dopo 2 minuti di ebollizione si levano e si versano in un vaso per servirsene al bisogno.

Composta d'arancio.

Si prendono le scorze di 12 aranci grossi, divise in 4 pezzi, si fanno rammollire per qualche minuto nell'acqua bollente, mettendole tosto nell'acqua fredda.

Si mette al fuoco Gr. 500 zucchero con un bicchiere d'acqua; appena bolle si aggiungono le scorze e si lasciano bollire per soli 5 minuti, indi si versa tutto in un vaso, per servirsene al bisogno.

Composta di cedri.

Zucchero.	Gr. 500
Acqua	Quinti 1
N. 12 cedri, la scorza priva di bianco.	

SPIEGAZIONE.

Si procede come per la composta d'arancio.

Composta di marroni.

Si fanno cuocere Kg. 1 di marroni di Cuneo, che non siano interamente cotti e tali che facilmente si possa traversare con uno spillo. Allora si levano dal fuoco, gli si leva la scorza e la pellicola, get-

tandole tosto nell'acqua fresca, con entro un limone tagliato a fette, acciocchè non abbiano ad annerire. Frattanto si prepari uno sciroppo con Kg. 1 di zucchero, il sugo di due limoni, mezzo litro d'acqua e un pezzetto di vaniglia; appena questo sia sciolto si levano i marroni dall'acqua lasciandoli sgocciolare, e si mettono nello sciroppo: si lasciano cuocere 5 minuti mettendo poi il tutto in un vaso.

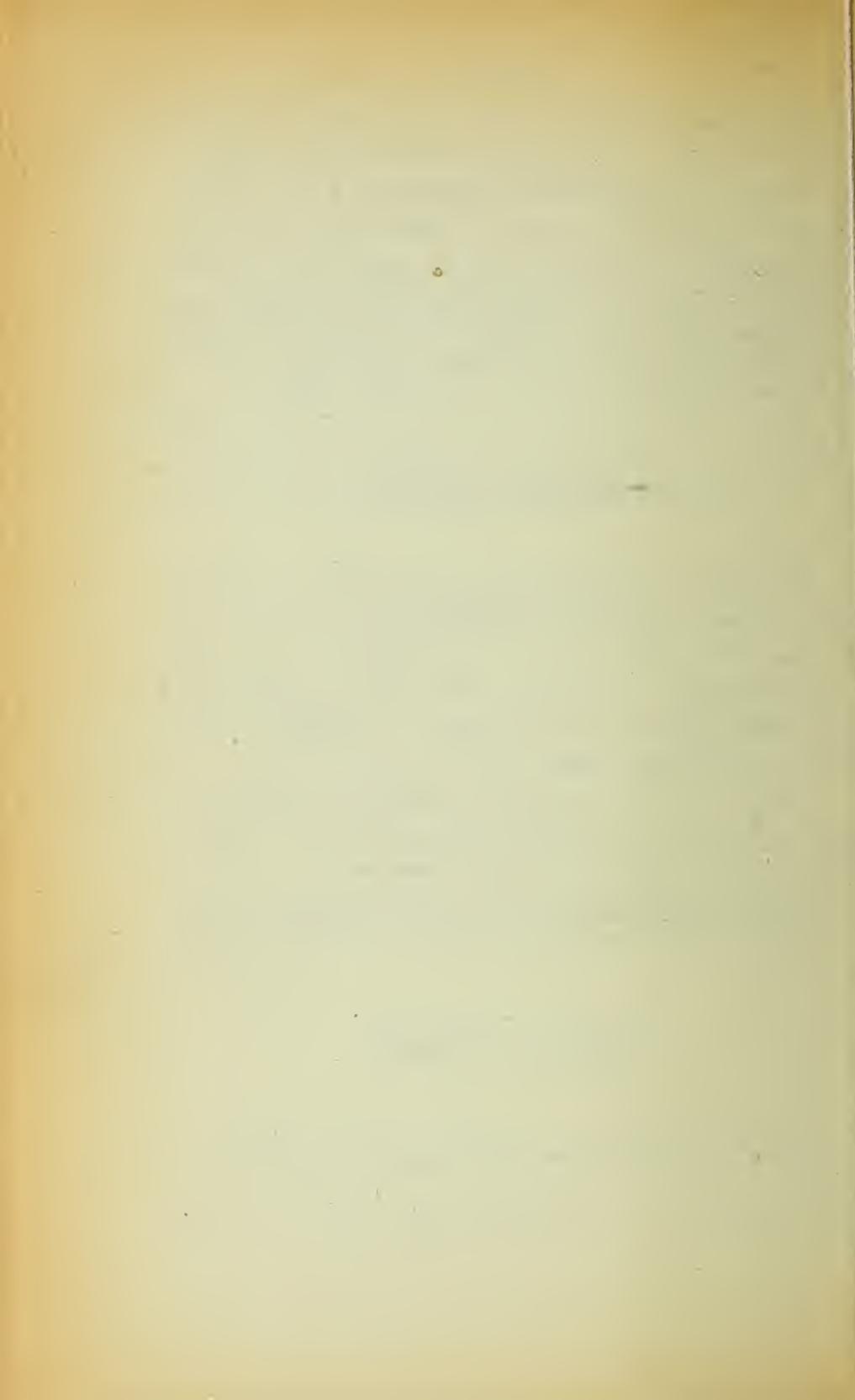
Composta d'ananas.

Si prende un bell'ananas, lo si pella, lo si taglia alle due estremità, indi si taglia in piccole fette trasversalmente: queste fette si collocano in un vaso stretto e fondo, formando uno strato di fette ed uno strato leggero di zucchero in polvere e così sino alla fine del frutto.

Dopo 12 ore si tolgono le fette, si mettono in una compostiera, si prende lo zucchero e il liquido che avranno deposto le fette d'ananas e si mettono al fuoco: quando bolle si leva tosto, si versa sopra la compostiera ove sono le fette, e si serve subito.

Composta di banano.

Si procede come per la composta di ananas.



TRATTATO DI GELATERIA

Regola per congelare i gelati pezzi duri o formaggi.

Per i gelati semplici si prendono 5 parti di ghiaccio e una di sale ben pesto.

Si prende il mastello, si fa un fondo di ghiaccio, coperto con sale, si pone sopra la sorbettiera e all'intorno si empie di ghiaccio e sale; entro alla sorbettiera si pone il liquido da gelare girando continuamente la sorbettiera entro il ghiaccio e staccando con una spatola di legno o di ferro bianco, di tanto in tanto la parte ghiacciata contro le pareti della sorbettiera, si continua l'operazione fino a congelazione completa.

Dopo un paio d'ore dal mastello si leva l'acqua lasciata dalla liquefazione del ghiaccio e si riempie nuovamente il mastello con ghiaccio e sale, facendo

una stufa ben forte. In questo modo il gelato potrà conservarsi per molte ore.

Per i pezzi duri o formaggi, occorrono tre parti di ghiaccio e una di sale ben pestato, si fa nel masetto uno strato di ghiaccio e uno di sale si pongono sopra i modelli pieni di gelati e inviluppati con carta, uno contro l'altro, si coprono con altro strato di ghiaccio e sale, e si continua in questo modo sino a che vi siano degli stampi.

Dopo 4 ore si prepara una sorbettiera come è stato detto sopra, si prendono gli stampi, si tuffano uno alla volta nell'acqua tiepida per levare il gelato, questi si pongono sopra a una salvietta, si avvolgono ognuno in un foglio di carta ponendoli di mano in mano nella sorbettiera e si tengono così pronti al servizio.

GELATI DI FRUTTA.

Gelato di limone (N. 1).

Si prendono 2 litri di acqua, la scorza sottile di 4 limoni ed il sugo di 10, si lascia il tutto in riposo per 2 ore, dopo si passa al setaccio, si unisce un chilo di zucchero agitando con una spatola finchè sia sciolto, si unisce un bianco d'uova sbattuto e si pone il tutto nella sorbettiera per la congelazione.

Gelato di fragole (N. 2).

Si passano dal setaccio doppio un mezzo chilo di fragole, si aggiunge il sugo di 4 limoni, si versa sopra il setaccio un litro e mezzo di acqua, indi si aggiunge zucchero finchè sia a gradi 18 del saccharometro di Baume e si gela.

Gelato di lamponi (N. 3).

Si prende mezzo chilo di lamponi e il sugo di 4 limoni. Si opera come sopra.

Gelato di ribes (N. 4).

Mezzo chilo di ribes e il sugo di 2 limoni. Si opera come sopra.

Gelato di albicocche (N. 5).

Mezzo chilo di albicocche ben mature e il sugo di 4 limoni. Si opera come sopra.

Gelato di pesche (N. 6).

Mezzo chilo di pesche e il sugo di 2 limoni. Si eseguisce come sopra.

Gelato di marene (N. 7).

Mezzo chilo di marene mature e il sugo di 2 limoni. Si eseguisce come sopra.

Gelato di aranci (N. 8).

Si prendono 10 aranci e 4 limoni. Si opera come per il gelato di limone.

Gelato di cannella (N. 9).

Si prendono 30 grammi di cannella Ceylan, si fa bollire per 2 minuti in due litri di acqua, si passa la decozione, si aggiunge un chilo di zucchero e il sugo di 2 limoni e si gela. Questa regola serve per i gelati seguenti.

Gelato di garofani (N. 10).

Grammi 15 di garofani e 2 limoni,

Gelato di coriandoli (N. 11).

Grammi 90 di coriandoli e 2 limoni.

Gelato di cacao (N. 12).

Grammi 50 di cacao torrefatto.

Gelato di ananas (N. 13).

Grammi 120 di ananas e 2 limoni.

Gelato di caffè (N. 14).

Si fa un litro di caffè carico, lo si tira al chiaro e si aggiunge zucchero finchè sia a 18 gradi.

Gelato di cioccolato (N. 14-bis).

Grammi 200 di cioccolato e grammi 2 di cannella in polvere.

Gelato di crema (N. 15).

Rossi d'uova N. 9, zucchero grammi 270.
Latte buono un litro.

Si mettono i rossi d'uova e lo zucchero in un bacino, si sbattono bene con una spatola, indi si aggiunge il latte, si mette il tutto al fuoco continuando a dimenare colla spatola finchè la crema si attacchi ad essa; bisogna stare attenti che non abbia a levare il bollore. Questo composto lo si profuma col gusto che si vuole.

Gelato di crema cannella (N. 16).

Il composto detto sopra e grammi 8 di cannella per ogni litro di crema bollita assieme.

Gelato di garofani (N. 17).

Grammi 15 di garofani. Come sopra.

Gelato di coriandoli (N. 18).

Grammi 15 di coriandoli. Come sopra.

Gelato di limone (N. 19).

Scorze sottili di 6 limoni. Come sopra.

Gelato di noci moscate (N. 20).

Grammi 8 di coriandoli e 3 di noci moscate.

Gelato di arancio (N. 21).

Scorze sottili di 3 aranci.

Gelato di caffè (N. 22).

Grammi 60 di caffè in grana.

Gelato di cioccolato (N. 23).

Grammi 90 di cioccolato fuso in poca acqua.

Gelato di mandorle (N. 24).

Si fanno torrefare 50 grammi di mandorle dolci
e grammi 15 di amare.

Gelato di pistacchi (N. 25).

Grammi 30 di pistacchi.

Gelato di vaniglia (N. 26).

Grammi 5 vaniglia.

Gelati di nocciuole (N. 27).

Grammi 40 di nocciuole torrefatte.

Crema al burro alla vaniglia (N. 28).

Si prende un litro di panna doppia, grammi 120 di zucchero in polvere, un bicchierino di tintura di vaniglia, si mescola il tutto e si gela.

Crema a la fleur farci (N. 29).

Si fa un composto di crema come è detto sopra, quando è ghiacciata si mettono dentro tagliati a pezzettini dei cedri canditi ed altri frutti purchè canditi.

Formaggio alla vaniglia (N. 30).

Si faccia una crema come è detto sopra con entro una bacchetta di vaniglia, quando è fredda si unisce un quinto di panna doppia sbattuta a neve, la si fa gelare e quindi si mette nello stampo sotto ghiaccio e sale, dopo due ore si serve.

Formaggio o sorbetto alla Plombière (N. 31)

Mandorle dolci grammi 400, amare grammi 200, acqua litri 1. Si sbucciano le mandorle nell'acqua

calda mettendole subito in acqua fredda; dopo si mettono in un mortaio e si pestano bagnandole di tanto in tanto coll'acqua del litro, si continua tanto che si sia ottenuto il latte di mandorle, si passa a setaccio, si prende poi questo latte, si unisce 1/2 litro abbondante di sciroppo vergine a gradi 32, due cucchiai di zucchero vanigliato, due bianchi d'uova sbattuti a neve e zuccherati e si fa gelare in sorbettiera. Quando è quasi ultimato si aggiunge 2/5 di panna doppia sbattuta a neve, si mischia leggermente il tutto, si pone nello stampo per la congelazione e dopo due ore si serve.

Formaggio Chantilly all'italiana (N. 32).

Si sbattono 4/5 di fior di latte, vi si mischia leggermente grammi 200 di zucchero in polvere finissimo, si fa gelare finchè il tutto sia diventato un po' spesso, si aggiunge, mescolando, sempre 30 grammi di cedrato, 30 scorze arancio, 30 di ciliegie, 30 di mandorle verdi, ma tutti canditi e tagliati a dadolini, più 6 cucchiai di maraschino. Si serve sopra un piatto a forma di roccia, o si mette in uno stampo a piramide.

Biscuit ghiacciati in cassette (N. 33).

Fate fondere etogrammi 2 di zucchero con 1/5 d'acqua, si fa bollire cinque minuti, versatelo poco a poco in un tegame in cui avrete messi e

sbattuti 5 rossi d'uova, mescolate forte affine di formare una crema liscia, passate poi al setaccio; riposta nel bacino, si pone sopra ghiaccio e si sbatte bene, finchè sia fredda e spumosa, si unisce 1/5 di fior di latte sbattuto a neve, un briciole di cannella in polvere, un cucchiaio di zucchero vanigliato, si mischia leggermente il tutto. Si formano delle cassette di carta, oppure si adoperano dei bicchieri. Tanto le une, come gli altri vanno prima spolverizzati con polvere di biscotti: si mettano in seguito in una sorbettiera con stufa molto forte e dopo due ore si servano.

Idem al cioccolato (N. 34).

Si fa fondere grammi 60 di cioccolato in sei cucchiai d'acqua, si unisce ad un composto come sopra, operando in egual modo.

Idem alla diplomatica (N. 35).

Si fa il medesimo composto tutto finito, si aggiungono scorze di arancio, di cedro, di mandorle verdi tutte confettate e tagliate a quadrettini e grammi 15 di marzapani (amaretti) schiacciati, tre cucchiai di malaga o maraschino e si opera come è detto sopra.

Formaggio di biscotto all'arancio (N. 36).

Panna doppia mezzo litro, zucchero all'arancio grammi 250. Si sbatte la crema a neve, si unisce lo zucchero all'arancio in polvere fina, si empiono le cassettoni spolverizzate di biscotto e che si saranno di già preparate nella sorbettiera con stufa molto forte.

Spumoni (N. 37).

Per fare circa 40 pezzi duri si prendano N. 15 rossi d'uova, si sbattano un quarto d'ora, poi si aggiunga mezzo chilo di sciroppo vergine continuando a dimenare per 10 minuti; dopo si pone sul fuoco finchè il composto sia tiepido, continuando sempre a mescolare, si leva dal fuoco, si pone in luogo molto fresco e si continua a dimenare finchè sia diventato freddo; allora si prendono 15 bianchi d'uova, si mettono in un bacino e si sbattono finchè diventano candidi, si unisce a questi un boccale di panna pure sbattuta a neve, si unisce il tutto mischiando bene e si pone il composto nei modelli per la congelazione.

Spumoni di cioccolato (N. 38).

Si unisce al composto sopra scritto un chilo di cioccolato sciolto in poca acqua calda.

Spuma bianca al fior di latte (N. 39).

Si mette un bacino sul ghiaccio con un litro di panna, 2 ettogrammi di zucchero in polvere pestato con 4 gocce di essenza di cedro, si sbatte il tutto a neve, dopo si versa sopra uno staccio con un piatto sotto, con ciò che rimane nello staccio si empiono dei bicchieri e questi si mettono in scatole di latta apposite e chiuse ermeticamente: si pongono sul ghiaccio e sale per 4 ore dopo si servono.

Al posto dei bicchieri si può adoperare cassettine di carta.

Spumone al cioccolato (N. 40).

Si fanno fondere 4 ettogrammi di cioccolato profumato alla vaniglia con un quinto d'acqua; mescolate finchè resti una poltiglia: levato dal fuoco, si aggiungono 3 rossi d'uova e 1 ettogrammo di zucchero, si mescola sbattendo bene, si aggiunge mezzo litro di panna sbattuta, si passa a setaccio in un bacino sopra al ghiaccio; colata che sia si mischia bene e si opera come sopra.

In questo modo si fa pure lo spumone al caffè.



Spumone al thè (N. 41).

Thè verde grammi 30, acqua bollente un quinto, si lascia in fusione dieci minuti, dopo si cola, si unisce un quinto di sciroppo bollente. In un altro bacino si sbattono 7 rossi d'uova, dopo si stemperano colla composizione ottenuta prima, si passa a setaccio, si mette al fuoco per 3 minuti continuando a dimenare, si ritira dal fuoco, si mette il bacino sopra al ghiaccio, si sbatte finchè il composto è freddo, si aggiungono allora 7 bianchi d'uova sbattuti a neve, si mischia bene e si pone nello stampo.

Spumone al maraschino (N. 42).

Rossi d'uova 8, sbattuti e stemperati con un quinto di sciroppo vanigliato, si sbatte bene sul fuoco per 2 minuti, dopo si sbatte nuovamente col bacino sul ghiaccio, finchè sia freddo: si aggiungono allora 6 bianchi d'uova sbattuti a neve e 4 bicchierini di maraschino, si mette in stampo foderato di carta.

Spumone al curaçao (N. 43).

Sostituendo il curaçao al maraschino.

Spumone alla Chartreuse (N. 44).

Quattro bicchierini di chartreuse.

Spumone all'alchermes. (N. 45).

Quattro bicchierini di alchermes.

Spumone alla vaniglia (N. 46).

Un bicchierino di tintura di vaniglia.

Spumone all'ananas (N. 47).

Quattro bicchierini di crema di ananas.

Spumone di fragole (N. 48).

Al composto detto per lo spumone di maraschino, si aggiungono 2 ettagrammi di fragole passate a setaccio; si sopprimono naturalmente i 4 bicchierini di maraschino.

Spumone di fambrois (N. 49).

Due ettagrammi di fambrois.

Spumone di pesche (N. 50).

Tre ettagrammi di pesche e un cucchiaino di zucchero vanigliato.

Spumone di albibocche (N. 51).

Tre ettagrammi di albicocche.

Spongata al maraschino (N. 52).

Crema doppia litri 1, bianchi d'uova 8, zucchero grammi 350, maraschino 1/5, e 2 cucchiaini zucchero vanigliato.

Si mette lo zucchero nella crema e lo si scioglie così freddo: quando è sciolto si aggiungono i bianchi d'uova al naturale, il maraschino e lo zucchero vanigliato, si unisce il tutto mischiando leggermente e si passa a setaccio due volte, si pone dopo nella sorbettiera e si gela lavorandolo bene colla spatola, poichè è appunto in questo lavoro che consiste la difficoltà di avere la spongata molto

leggera e bella. Deve diventare ben montata e doppia del suo volume; allora si dispone entro bicchieri da gelati, o si mette in modelli oppure in uno stampo grande a seconda del bisogno.

Spongata al caffè (N. 53).

Crema doppia 2 quinti, caffè molto carico e chiaro un quinto, bianchi d'uova n. 6, zucchero grammi 300.

Si opera come sopra.

Spongata al cioccolato (N. 54).

Crema doppia 2 quinti, cioccolato in polvere grammi 200, zucchero grammi 200, zucchero vanigliato 1 cucchiaio, acqua per fondere il cioccolato un quinto, bianchi d'uova 6.

Si opera come sopra.

Spongata alle pesche (N. 55).

Pesche mature un chilo. Si passano a setaccio doppio. Questo purè si stempera con 3 quinti di sciroppo caldo, vanigliato e molto denso; quando è freddo si uniscono 6 bianchi d'uova non sbattuti, si passa a setaccio, si gela operando come la spongata al maraschino.

Spongata alle fragole (N. 56).

Con 4 ettogrammi di fragole.

Fambrois (N. 57).

Con 4 ettogrammi di fambrois.

Punch gelato alla romana (N. 58).

Si fa un composto di gelato di limone che segni 20 gradi, con entro 2 cucchiai di zucchero vanigliato, la buccia di un arancio e il sugo di 4; si passa a setaccio e lo si lascia gelare, quando è quasi pronto ossia ghiacciato, si mescola dentro 4 bianchi d'uova sbattuti a neve e zuccherati, e mezzo quinto di rhum, si lavora bene colla spatola da renderlo ben spumoso, aggiungendo, se occorre, un po' di sciroppo. Si serve nei bicchieri.

Punch gelato all' imperiale (N. 59).

Con grammi 800 di zucchero in polvere, un cucchiaio di zucchero di vaniglia e un quinto di acqua, si fa uno sciroppo; si aggiunge a questo la metà di un arancio bene schiacciato, la buccia

sottile pure di arancio, due limoni e il loro sugo, si lascia così per un'ora, dopo si passa a setaccio e si unisce un quinto abbondante di vino bianco moscato, si mette in sorbettiera, si gela e quando è quasi congelato, si aggiunge 5 bianchi d'uova sbattuti ed inzuccherati, e un quinto in totale di liquore, misto fra maraschino, curaçao e kirsch, si lavora bene colla spatola e si serve.

Zabaglione ghiacciato (N. 60).

Si sbattono in un tegame 8 rossi d'uova e 3 etogrammi di zucchero, grammi 6 cannella, grammi 4 garofani, 1/2 litro vino malaga o frontignano e 3/5 di acqua. Si fa lo zabaglione, si lascia raffreddare, si fa infine congelare e si serve.

Crema Plombière all'Orientale (N. 61).

Si fa un gelato di frutta fambiois, si gela, se ne prende una piccola parte si mette in un vaso di terra e si unisce un quinto di panna sbattuta a neve e zuccherata, si mischia e si unisce all'altro a poco alla volta nella sorbettiera, lavorando bene tutto con spatola, si serve in un piatto in forma di roccia e si mette in uno stampo, conforme il servizio.

Crema Plombière alla sovrana (N. 62).

In 3/5 di panna doppia si mettono grammi 300 noci fresche pestate e la scorza sottile di un arancio per due ore stemperandole prima con cucchiaio di legno, dopo si aggiunge 3/5 sciroppo vanigliato e freddo, si gela lavorando bene colla spatola.

Si serve come sopra.

Crema Plombière di dama (N. 63).

Si fa un gelato di albicocche carico di frutta e profumato alla vaniglia, si aggiunge 1/5 di latte di mandorle, si passa al setaccio e si gela, si unisce dopo 1/5 di panna sbattuta e zuccherata, e si opera come per la Plombière all'Orientale (N. 61).

Crema Plombière alla napoletana (N. 64).

Si prende un melone maturo, si passa il sugo al setaccio, si aggiunge 3/5 di sciroppo vanigliato caldo, si stempera bene aggiungendo la scorza sottile d'un arancio e di due limoni e il loro sugo, si gela e quando è quasi congelato si unisce 1/5 panna sbattuta e vanigliata, 1/5 fra rhum e kirsch: si lavora bene con spatola e si serve come lo esige il servizio.

Bomba alla sovrana (N. 65).

Si fodera lo stampo in forma di bomba, o a cupola con una crema Plombière come è detto nel N. 63 e si riempie il vuoto con uno spumone al thè come al N. 41.

Bomba alla siciliana (N. 66).

Si fodera uno stampo a cupola con un composto di Plombière all'Orientale, come è detto nel N. 61 e si riempie di spumone alla vaniglia come è indicato nel N. 46.

Bomba alla napoletana (N. 67).

Si prende uno stampo a forma di bomba sferica o a cupola con cerniera, di quelli che si dividono in quattro pezzi, lo si fodera di un composto di cioccolato come al N. 14-bis e si riempie con spumone alla vaniglia.

Bomba alla Regina (N. 68).

Si fodera con uno stampo a cupola di una crema di noccioli carica di profumo pure di noccioli come al N. 27 e si riempie di spumone alle fragole come nel N. 48.

Imitazione di un melone fatto con gelato (N. 69).

Si prende una crema liscia quasi congelata, la si colorisce molto leggermente con carminio e si termina di gelare, si prende lo stampo a forma di melone, si riempie per metà di crema e sopra si mettono dei semi di meloni passati a filo di seta gialla, si empie del tutto lo stampo e si mette sotto ghiaccio e sale. Prima di servirlo si prendono grammi 30 pistacchi, la scorza sottile di 2 limoni, 4 foglie di spinaci e grammi 20 zucchero, si pesta il tutto in un mortaio e quando sarà versato il melone nel piatto con tovagliolo sotto, si versa sopra detto composto per dargli il colore; infine si taglia in fretta una fetta come si usa nel tagliare i meloni per scoprire nell'interno i suoi semi abbandonando la fetta sul tovagliolo e servendo subito.

Granite.

La granite è una specie di gelato di frutta, solo si deve tenere la composizione da 14 a 16 gradi.

— La stufa della sorbettiera per gelare la granite non fa d'uopo sia carica di ghiaccio e sale come per i gelati, bastando una temperatura minima per la sua congelazione; inoltre la granite non va

come il gelato lavorata colla spatola, dalle pareti della sorbettiera, come pure la granite non richiede la consistenza di congelazione del gelato, ma deve essere molto malleabile servendosi entro bicchieri appositi.

Si fanno granite di caffè, di arancio, fambrois, di fragole, ecc. Attenendosi alla regola dei gelati di frutta, ma a grado inferiore di densità.

Osservazioni.

Nella composizione dei gelati occorre soprattutto una grande nettezza e precauzione. Gli stampi che si mettono sotto ghiaccio bisogna che siano chiusi ermeticamente ed avvolti in foglio di carta per assicurarsi che non penetri nello stampo dell'acqua salata, la quale rovinerebbe il composto, così pure la sorbettiera bisogna che sia ben pulita ed asciutta e priva di ogni odore. — Il ghiaccio che si adopera per le stufe va pestato e tritato restando così più composto e resistente.

Le composte di frutta vanno passate a setaccio doppio, detto doppione; se si adopera lo sciropo fa duopo che questo sia a gradi 32 e la composizione per i gelati di frutta deve segnare gradi 18.

Le composizioni di frutta per pezzi duri o formaggi devono segnare gradi 20.

Gli stampi per pezzi duri grossi, o formaggi sono quadri e piatti, quelli per spumoni, spongiate, bombe ed altri generi di lusso, è meglio adoperare stampi rotondi a bomba o a cupola, ossia a piramide.

VINI DI LUSSO

Vino santo.

✓ Spirito litri 10, zucchero chili 1, uva bianca appassita chili 100, miele chili 5, fiori cartamo grammi 30.

Si unisce il mosto dell'uva alle altre sostanze, dopo 15 giorni di fermentazione lo si lascia riposare alcuni giorni e si filtra per metterlo in bottiglie.

Alicante.

Vino bianco d'uva moscatella litri 75, spirito litri 5, zucchero chili 3.

Si lascia il tutto in riposo due giorni, dopo si filtra.

Altro.

Vino bianco generoso e vecchio litri 90, sciroppo d'uva litri 5, tintura d'iride litri 1, tintura mallo di noci litri 1, spirito litri 3.

Si lascia il tutto in un fusto per due mesi, dopo si chiarifica con colla di pesce o bianco d'uova e do o 8 giorni si spilla.

Modo per fare lo Sciroppo d'Uva.

Questo sciroppo è la base della composizione dei vini artificiali e ne darò qui sotto il modo di prepararlo. In quanto alle tinture veggasi al capitolo Tinture nella categoria dei liquori.

Si prende uva bianca dolce, si spreme il sugo e vi si stempera un po' di polvere di marmo finissima: si agita bene, osservando che la polvere di marmo deve togliere tutta l'acidità al mosto; si decanta il liquido chiaro, si leva con un poco di acqua di sedimento, versandolo dopo passato nel primo mosto, si chiarifica con chiaro d'uova sbattuto, si mette a fuoco dolce, si schiuma bene e lo si lascia evaporare finchè segni gradi 31 bollente.

Vino Bordò.

Vino rosso nostrano litri 75, spirito litri 3, zucchero chili 2, iride di Firenze in polvere grammi 25, spirito di lampone litri 2.

Si lascia il tutto in un fusto per 3 giorni, lo si chiarifica e dopo 8 giorni lo si filtra.

Vino Châtheau Margot.

Vino bianco leggero litri 20, vino vecchio litri 47, vino di Xéres litri 10, Alicante rosso litri 20,

Malaga litri 3. Dopo 15 giorni di riposo si chiari-
fica e dopo 8 giorni si filtra.

Vino di Sauterne.

Vino bianco vecchio litri 55, bianco fino 25,
Xéres 10, Madera 10.

Si opera come sopra.

Graves.

Vino bianco generoso litri 65, bianco secco leg-
gero 20, Madera 10, Xéres 5.

Si opera come sopra.

Chambertin.

Vino bianco magro litri 56, vino rosso amaro
50, zucchero chili 5, tintura d'iride litri 1.

Si fa bollire nella metà del vino la tintura d'i-
ride per un quarto d'ora, si lascia venir freddo, si
aggiunge all'altra metà, si unisce 6 litri di spirito
e si filtra.

Costance.

Vino bianco generoso litri 90, tintura d'iride
litri 1, spirito di lamponi litri 2, tintura di

catrame grammi 15, sciroppo d'uva litri 5, spirito litri 4.

Il tutto in riposo per 2 mesi, si chiarifica e dopo 8 giorni si filtra.

Vino di Cipro.

Vino bianco generoso litri 85, tintura d'iride litri 1, tintura mallo di noci litri 1, tintura gusci di mandorle abbrustolite litri 2, sciroppo d'uva litri 5, spirito litri 5.

Si opera come sopra.

Grenache.

Vino bianco generoso litri 90, sciroppo d'uva litri 6, tintura mallo di noci litri 1, tintura gusci di mandorle litri 1, spirito litri 3.

Si opera come sopra.

Rota.

Vino bianco generoso litri 90, tintura mallo di noci litri 2, tintura gusci di mandorle litri 1, spirito di lamponi litri 2, sciroppo d'uva litri 5.

Si opera come sopra.

Tokai.

Vino bianco generoso litri 85, tintura mallo di noci litri 1, tintura d'iride litri 1, spirito di lamponi litri 2, sciroppo d'uva litri 6, spirito litri 4.

Si opera come sopra.

Xéres.

Vino bianco generoso litri 90, tintura mallo di noci litri 2, tintura gusci di mandorle litri 3, sciroppo d'uva litri 3, spirito litri 5.

Si opera come sopra.

Vino Madera.

Vino bianco secco generoso litri 90, infusione mallo di noci litri 2, gusci di mandorle amare abbrustolite litri 2, sciroppo d'uva litri 2, spirito litri 4.

Malaga.

Vino bianco vecchio generoso litri 90, sciroppo d'uva litri 5, infusione mallo di noci litri 2, spirito a 85 gradi litri 3, spirito di catrame grammi 90.

Si opera come per il Madera.

Moscato di Lunel.

Vino bianco dolce litri 90 e ci si mette dentro grammi 700 di fiori sambuco chiusi in un sacchettino di garza per due mesi, sciroppo d'uva litri 6, spirito litri 4.

Si opera come il Chateau Margot.

Moscato di Frontignano.

Vino bianco generoso litri 80, sciroppo d'uva litri 10, spirito litri 8, fiori sambuco grammi 250.

Si opera come sopra.

Vino Champagne.

Vino bianco comune litri 8, zucchero chili 1 1/2, semi di sedani grammi 2, acido tartarico grammi 25, bicarbonato di potassa grammi 25. Si fa bollire il tutto per 2 minuti, si lascia raffreddare, si unisce litri 1 spirito e si filtra con 200 grammi di nero avorio, stato lavato con acqua calda ed essiccato.

Vino bianco moscato.

Entro un fusto contenente vino bianco romagnolo, si mette un sacchetto di garza contenente dei fiori di sambuco un po' di salvia sclarea e pochi coriandoli per poche ore; bisogna avere l'avvertenza di assaggiare ogni tanto il vino acciocchè non prenda troppo profumo, quindi si toglie il sacchetto.

Contro l'acidità dei vini.

Si rimedia a questo inconveniente aggiungendo al vino che inacidisce, grammi 25 cremore di tartaro e chili 1 1/2 di miele sciolto in un po' del medesimo vino, fatto intiepidire. Questa dose serva per una quantità di 100 litri.

Si può pure rimediare con un metodo più semplice e consistente nel prendere 20 noci secche, si mettono sopra carboni accesi e si gettano nel vino di mano in mano che le noci si accendono, si chiude il fusto e dopo un giorno si tolgon le noci: 20 noci servono per 100 litri vino.

Si raccomanda la polvere contro l'agro della ditta J. F. Audibert, della quale sono unico concessionario per l'Italia dei suoi prodotti enologici.

Modo per togliere al vino il gusto del legno.

Si versa nel vino un poco d'olio d'oliva fino, agitando fortemente e lasciandolo in riposo finchè l'olio sia venuto a galla.

Modo per togliere alle botti il gusto dello zolfo.

Per mezzo del coperchio del fusto, si fa entrare un vaso di latta, in cui siavi dentro dello zolfo acceso, acciocchè la botte sia invasa dai vapori di zolfo: appena levata la scatola si versa il vino.

Chiarificazione dei vini.

La chiarificazione non è nè utile nè necessaria, poichè i vini riescono migliori lasciando al tempo di chiarificarli, senza ricorrere ad artifizi.

Però in commercio l'arte dovendo supplire in tanti casi al tempo, la chiarificazione è diventata ora necessaria.

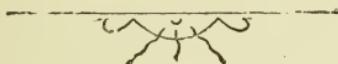
Di tante materie scoloranti e chiarificanti le migliori e più usate pei vini sono: la colla di pesce in proporzione di 6 fogli ogni 100 litri e il bianco d'uova in numero di 4, pure per ogni 100 litri.

La colla di pesce si taglia a pezzetti e la si fa

sciogliere con due bicchierini del medesimo vino che si vuole chiarificare, si mette nel recipiente agitando fortemente il fusto.

Dopo 8 giorni si filtra.

I bianchi d'uova si sbattono bene con un fuscello di vimini o di fili di ferro bianco e quando sono bene montati e spumosi, si sciolgono con un litro del vino che si vuole chiarificare, si mette dentro al fusto, si agita bene e dopo 8 giorni si filtra.



FRUTTA SCIROPPIATA

Marene.

Si prendono 10 chili di marene non tanto mature, poi si mettono 10 chili e 1/2 di sciropo vergine sul fuoco e lo si fa cuocere a 32 gradi. Allora ci si mettono le marene, si lasciano bollire due minuti staccandole colla casseruola, indi si levano dal fuoco e si mettono dopo schiumate in una gerla per due o tre giorni; dopo questi si mettono le marene in un dobbione e si mette lo sciropo sul fuoco con 5 chili zucchero bianco, si lascia bollire 2 minuti, si schiuma, si mette nel vaso, e, quando è tiepido, ci si mettono le marene. Si ottiene uno sciropo dai 35 ai 38 gradi

Di gusto squisito e non si altera.

Trancie di cedri meloni.

Chili 20 grossi cedri, si leva la pelle verde fina, si mettono nell'acqua, poi si tagliano in cinque o sei fette e levando la midolla si pongono sul fuoco

a cuocere con acqua fresca; dopo averle fatte raffreddare pure in acqua fresca si pongono su d'un setaccio a sgocciolare; si mettano a fuoco 10 chili di sciroppo vergine a 32 gradi, quando è tiepido si versa nel vaso, mettendovi pure le fette di cedro; si lasciano per due o tre giorni, trascorsi i quali si mette tutto a fuoco e appena lo sciroppo bolle, si levano le fette mettendole a sgocciolare, lasciando bollire lo sciroppo ancora un quarto d'ora, si schiuma bene e si mette nel vaso: quando è tiepido vi si mettano le fette, si ripete ancora due volte l'operazione e si conservano.

Prus Martin Secc

Si prendono 20 chili di pere, quanto si può eguali, si pelano sottilmente, si fanno sopra cinque o sei fori, si mettono nell'acqua fresca, quando sono pelati si fanno cuocere, si pongono poi a raffreddare, si fa cuocere 5 chili di sciroppo vergine a 32 gradi, poi si fa come sopra.

Pesche.

Scegliere chili 10 pesche, si mettono sul fuoco in acqua fresca finchè cominciano a friggere, si levano e con un asciugamani di tela cruda, si pelano e si mettono in acqua fresca, si scolano e si fa come sopra.

Albicocche.

Chili 5 di albicocche grosse, non tanto mature; con una lesina si fanno quattro o cinque fori, si mettono sul fuoco ad acqua fredda, quando cominciano appena a friggere si mettono a sgocciolare e si fa come sopra.

Noci.

Si prendono sette o otto dozzine di noci grosse e che la lesina passi con facilità, si fanno quattro o cinque buchi, si mettono in un cebrotto con dell'acqua fredda per otto giorni, cambiando l'acqua anche 2 volte al giorno; dopo si fa cuocere a 32 gradi una quantità sufficiente di sciroppe e si segue la regola come sopra.



CONSERVE

Ciliegie.

Ciliegie mature, vermiglie, monde, si passano per setaccio premendo con mestolo di legno, indi si prende gr. 600 di zucchero bollito a 30 gradi, a questo s'aggiunge il succo, si mescola bene schiumando, si lascia cuocere circa un'ora, dopo si versa il contenuto in vasi di maiolica o altro, e si chiude quando è freddo.

Prugne.

Belle prugne monde tagliandole in metà, si passano per setaccio, si pone la polpa in casseruola al fuoco, si mescola sovente tanto che sia condensata; intanto si fa cuocere et tog. 8 di zucchero per ogni chilo di polpa ottenuta e tosto che questa sia condensata si versa lo sciroppo e si continua a mescolare tanto che sia consistente. Dopo si mette in vasi.

Lamponi.

Lamponi ben maturi mondi si passano per setaccio, la polpa in casseruola sul fuoco, si lascia tanto che sia la metà, si versa indi lo zucchero a 30 gradi (un mezzo chilo per ogni chilo di lampone) si unisce ben bene il miscuglio fuori dal fuoco, si ripone dopo e si lascia bollire alquanto e si conserva.

Albicocche.

Ogni 3 chili albicocche, chili due di zucchero tritato, si pone tutto insieme sul fuoco e dopo tre quarti d'ora la cottura sarà sufficiente.

Pesche.

Chili 2 pesche ben mature e monde tagliate a pezzi e chili 2 zucchero a 30 gradi, si fa come sopra.

Pere.

Si pongono pere tagliate in 4 senza torsolo in acqua che basti a coprirle, si fanno cuocere a fuoco

vivo tanto che siano rammollite, si ritirano colla schiumarola, si pongono nello staccio, si passano e se ne riceve la polpa in vaso di terra; intanto nella medesima acqua si pone gr. 700 di zucchero per ogni chilo di pere, appena sciolto e schiumato, si aggiunge la polpa, si termina la cottura tanto che sia densa.

Mele.

Si opera come per quella di pere.

Fragole.

Si fa come quella di fambrois.



PASTICCERIA

Schiumette di mandorle.

Mandorle dolci gr. 100, zucchero gr. 600, bianchi d'uova N. 6.

Si scottano nell'acqua bollente le mandorle, si pelano, si asciugano, e si pestano collo zucchero, si passa a setaccio, si bagna coi chiari d'uova, si incorpora bene il tutto. Si empiono piccole cassette di carta e si cuociono a forno temperato.

Biscotti di Novara.

Uova intere N. 8, rossi d'uova N. 8, zucchero gr. 400, farina bianca finissima gr. 600.

Si mettono in un bacino le uova e rossi collo zucchero in polvere, si sbattono bene, quando sono ben montati si mischia leggermente, e poco alla volta, la farina. Si stende poi la carta sopra il tavolo e sopra questa si pone la lastra dei biscotti di Novara, e colla pasta si empiono tutti i fori della lastra,

continuando finchè non vi sia più pasta. Si spolverizzano di zucchero e si fanno cuocere a forno moderato.

Biscotti inglesi.

Uova intiere N. 12, rossi N. 10, zucchero gr. 640, farina fina gr. 660.

Si opera come sopra adoperando invece la lastra delle forme del biscotto inglese, nella quale vanno messi al forno.

Biscotti alla savojarda.

Uova intere N. 30, rossi N. 28, zucchero gr. 1800, farina gr. 1800.

Si opera come sopra adoperando la forma dei biscotti savojardi.

Biscotti alla vaniglia.

Bianchi d'uova N. 9, zucchero profumato alla vaniglia gr. 800.

Si sbattono bene i bianchi d'uova, e quando sono ben spongosi si mischia leggermente lo zucchero, si mettono sulla carta per mezzo del sacchetto e si cuociono a forno leggiero.

Savojardi.

Farina fina gr. 2800, burro gr. 180, ammoniaca gr. 50, uova intere N. 4, latte un quarto di litro.

Si impasta bene il tutto, si modellano sopra lastre lisce in forma di biscotti ma più lunghi, si lasciano nella stufa per farli levare e dopo si mettono a forno moderato.

Biscotti alla Regina.

Farina gr. 1200, zucchero gr. 400, uova intere 30. Si opera come pei biscotti alla vaniglia.

Ossa di morti.

Zucchero kg. 1, farina gr. 500, mandorle dolci gr. 500, bianchi d'uova N. 10.

Si impasta bene il tutto, si stende la pasta e si taglia in forma di biscotti, si mettono al forno con calore moderato.

Altri fini.

Zucchero kg. 1, farina gr. 200, mandorle dolci gr. 500, scorza di 3 limoni grattugiata, chiari d'uova 9.

Si impasta bene il tutto e si opera come sopra.

Salt'in pancia.

Farina di semola gr. 400, zucchero gr. 100, burro gr. 180, anici di Spagna gr. 50.

Si impasta il tutto bagnando la pasta con uova ma piuttosto dura, si formano delle pallottole, si fanno cuocere nell'acqua bollente per circa 8 minuti, si levano e si pongono in acqua fredda per 10 ore. Tolte dall'acqua si lasciano asciugare sopra un setaccio e quindi si mettono a forno caldo; quando sono cotte si agghiacciano alla portoghese.

Pasta frolla.

Farina bianca Kg. 1 1/2, zucchero gr. 500, burro gr. 800, bianchi d'uova N. 6, scorza grattugiata di 2 limoni, gr. 50 acqua fior d'arancio.

Si fa una pasta di tutti gli ingredienti, si distende sopra il tavolo tenendola della grossezza di un dito, si taglia poi in diverse forme, cioè di cuori, di S, di stelle, ecc., e si mettono a forno moderato.

Con questa pasta unita a farina di meliga e fiori di sambuco secchi o finocchi, si possono fare dei dolci detti in milanese *Pan de mejin*.

Panettoni di Milano.

Pasta levata Kg. 2, farina Kg. 2, burro Kg. 1, zucchero Kg. 4, uova intere N. 12, uva di Malaga Gr. 400, un pizzico di sale.

Si impasta bene il tutto sbattendo più volte la pasta sopra il tavolo. Si formano i panettoni, si mettono in stufa per farli levare, infine nel forno caldo.

Pasta levata.

Si prendono Gr. 50 lievito di pane e Gr. 25 lievito di birra, Gr. 100 farina, uova intere N. 5, burro Gr. 80, zucchero Gr. 80 e un pizzico di sale.

Si impastano i due lieviti colla farina bagnando con acqua tiepida, si fa lievitare alla stufa, dopo si impasta, unendo le uova, il burro, lo zucchero e sale, bagnando pure con acqua e sbattendo la pasta con forza sopra la tavola fino a che sia bene asciutta.

Bussolani di Brescia.

Farina di ottima qualità Gr. 800, zucchero Gr. 100, burro Gr. 100, lievito, Gr. 100, uova intere N. 5, un pizzico di sale.

Si impasta bene il tutto, si pone la pasta nella stufa per levare, se ne fanno i bicciolani rotondi, si bagnano sopra con un pennello intinto in un uovo sbattuto facendoli poi cuocere a forno temperato.

Bicciolani toscani.

Farina gialla Gr. 180, farina bianca Gr. 150, zucchero Gr. 600, burro Gr. 700, uova N. 5.

Si impasta bene il tutto e si fa cuocere a fuoco forte.

Modo per fare il lievito.

Si prendono Gr. 150 di farina bianca, Gr. 110 lievito di pane, si impasta prontamente bagnando con acqua tiepida, si mette la pasta in vaso di terra o di legno coprendola, si mette a lievitare nella stufa sino a tanto che sarà diventata tre volte il suo volume.

Si adopera questa pasta per tutte le altre paste levate.

Canestrelli di Vercelli.

Farina bianca Gr. 360, zucchero Gr. 180, burro Gr. 240, cioccolato in polvere Gr. 180, uova intere N. 2.

Si impasta bene ogni cosa e si fanno cuocere a mezzo d'un ferro da canestrelli, sul quale si pone la pasta un pezzo alla volta. Quando sono cotti si levano dal ferro e si pongono nella stufa.

Biscotti all'anice.

Uova intere N. 12, zucchero grasso Gr. 1, farina Gr. 1, anici verdi Gr. 200.

Si sbattono bene le uova nello zucchero e, quando sono ben spumose, si mischia leggermente la farina e i semi anici. Si formano i biscotti sulla lastra e si mettono a forno moderato.

Nastrini e frittelle di monache.

Farina bianca etto gr. 2, uova intere N. 2, zucchero Gr. 50, vino di Malaga cucchiai 6.

Si impasta bene il tutto per 10 minuti, col matterello si spiana bene la pasta e, sottile, la si piega più volte su di se stessa, continuando a spianarla, si tagliano della listerelle, si avvicinano le due estremità calcando per attaccarle e si gettano nello strutto bollente. Quando hanno preso un bel colore si mettono sopra un piatto spolverandole di zucchero.

Torta alla Genovese.

Uova intere N. 5, farina Gr. 400, zucchero Gr. 400, burro Gr. 400.

Si unisce la farina e lo zucchero, si aggiungono le uova, si incorpora bene il tutto, si fa liquefare il burro e lo si aggiunge alla pasta, si batte bene la pasta per mezz'ora, dopo si mette in una tortiera unta di burro e si mette a forno temperato.

Torta di Savoia.

Uova intere N. 6, zucchero Gr. 500, farina bianca Gr. 250, scorze grattugiate di cedri o limoni N. 2.

Si sbattono separatamente i rossi e i bianchi d'uova. I rossi bene sbattuti si aggiungono alla farina mischiando bene, ai bianchi ben montati e spumosi si unisce leggermente lo zucchero e dopo si uniscono le due parti mischiando leggermente. Si spalma di burro una teghia, mettendovi la pasta e la si mette a forno piuttosto caldo per un quarto d'ora.

Torta alla Mantovana.

Uova intere N. 2, farina gialla etto gr. 1, zucchero vanigliato Gr. 50, burro etto gr. 2, mandorle pestate fine etto gr. 2, scorze grattugiate di due limoni.

Si mettono in casseruola i due rossi d'uova con tutti gli ingredienti, si mischia bene per farne una pastiglia. Si aggiungono dopo i due chiari

sbattuti a neve, mischiando il tutto. Si mette in un tegame unto di burro e spalmato di pane gratugiato.

Si fa cuocere a forno dolce.

Altra Mantovana.

Farina bianca Gr. 100, farina gialla Gr. 100, zucchero Gr. 300, burro Gr. 300, mandorle dolci pelate e tritate fine Gr. 200, scorza grattugiata di un limone.

Si fa un impasto di tutto, lo si stende in una tortiera unta di burro all'altezza di un dito e si mette a forno moderato.

Torta di mandorle.

Rossi d'uova N. 12, bianchi N. 12, zucchero Gr. 300, mandorle pestate fine Gr. 300, farina bianca Gr. 100, scorza grattugiata di un limone.

Si sbattono i rossi collo zucchero aggiungendo dopo la farina, le mandorle e la scorza di limone; si mischia bene, si sbattono a neve i chiari d'uova e mischiando leggermente si unisce il tutto. Si mette in tortiera unta di burro e quindi a fuoco temperato.

Pasta Genovas.

Zucchero Gr. 180, farina Gr. 180, burro Gr. 180, uova intere N. 3, rossi N. 14.

Si sbattono bene le uova e i rossi collo zucchero in polvere, quando la pasta è ben montata si aggiunge leggermente la farina e il burro liquefatto.

Con questa pasta si fanno torte e dolci a piacere.

Torta croccante.

Mandorle dolci pestate, etto gr. 2, zucchero etto gr. 2, burro etto gr. 2, farina bianca etto gr. 1, scorza grattugiata di limone.

Si impasta il tutto insieme, si mette in una padella e poi al forno caldo.

Pane di Spagna.

Zucchero Gr. 300, rossi d'uova N. 8, scorza di limone grattugiata.

Si sbatte bene il tutto; si mischia leggermente la farina facendola cadere nel setaccio; si sbatte il tutto ancora 20 minuti; si mette in una tortiera unta di burro e spolverizzata di zucchero e in ultimo si mette in forno.

Pane inglese.

Si spalma di burro del pane francese tagliato a fette, da ambe le parti; si dispongono le fette in una tortiera, formando uno strato di pane e uno leggiero di uva sultana e continuando così sino a termine della tortiera. Si versa poi sopra un litro di latte, nel quale si saranno mischiati quattro rossi e tre bianchi d'uova sbattuti. Si copre il tutto con zucchero in polvere e un pizzico di cannella in polvere e si mette al forno.

Pasta di mostaccioli.

Farina bianca Gr. 400, zucchero Gr. 150, spezie in polvere fina Gr. 10.

Si incorpora il tutto bagnando con 1/2 bicchier d'acqua e lavorando bene la pasta; si sbatte col matterello e si taglia in forma di mostaccioli, detti in milanese *mostazzin*. Si mettano quindi a forno moderato.

Pasta alla Maddalena.

Farina bianca Gr. 100, burro liquefatto Gr. 100, zucchero G. 150, rossi d'uova N. 4, scorza grattugiata di mezzo limone ed un pezzetto di cedro candito tagliato finissimo.

Si sbatte il tutto, si aggiungono N. 3 chiari d'uova sbattuti a neve, si dispone subito la pasta nella tortiera all'altezza di un dito e poi si mette a forno piuttosto caldo.

Pasta di marzapani.

Mandorle dolci Gr. 150, zucchero in polvere Gr. 200, rossi d'uova N. 2, uova intere N. 4, e la scorza grattugiata di un limone.

Si pestano le mandorle (dopo averle pelate ed asciugate) con un bianco d'uovo in un mortaio; quando sono ben peste, si passa questa pasta a setaccio; si mette in una terrina con lo zucchero e tutto il rimanente e una presa di sale. Si sbatte bene il tutto per circa una mezz'ora vi si uniscono dopo due bianchi d'uova sbattuti a neve; si mischia il tutto, si mette in una tortiera unta di burro e nel fondo della medesima si avrà messo un foglio di carta unta pure di burro. Indi si mette al forno.

Amaretti.

Zucchero in polvere Gr. 450, mandorle amare Gr. 300, mandorle dolci Gr. 150.

Si pestano le mandorle dopo averle pelate in un mortaio con due chiari d'uova, si passa la pasta a setaccio, vi si aggiunge lo zucchero, si incorpora bene il tutto e si stende la pasta sopra fogli di carta in forma di amaretti.

Bignoli.

Si mette al fuoco mezzo litro di latte, con gr. 300 di burro e un po' di sale. Quando il latte bolle, si aggiunga gr. 360 di farina bianca, dimenando con un cucchiaio di legno per 10 minuti; poi si toglie dal fuoco, si aggiungono gr. 150 di zucchero in polvere e 6 uova intere; si sbatte bene la pasta per incorporare bene il tutto. Si lascia venir fredda, si prende una lastra unta di burro, e con un cucchiaio da caffè si formano tante pallottole in forma d'uova d'uccello e si mettono a forno molto dolce.

Bignoli al cioccolato.

Si forma la pasta come sopra unendovi gr. 100 di cioccolato in polvere.

Bignoli alla vaniglia.

Aggiungendo grammi 50 di zucchero vanigliato.

Meringhe.

Si sbattono a neve N. 12 bianchi d'uova; quando sono ben montati e spumosi, si aggiungono gr. 600

di zucchero in polvere finissimo e gr. 50 di zucchero vanigliato; si mischia leggermente il tutto, e con un cucchiaio si dispongono le meringhe sopra foglio di carta, spolverando con zucchero finissimo. Si prendono i fogli ad una estremità e tenendoli perpendicolari, si soffia sopra il foglio onde togliere lo zucchero rimasto nella carta. Si collocano i fogli colle meringhe sopra un'asse di tre dita d'altezza, e così si mettono a forno quasi freddo. Si tolgono appena sono resistenti al tatto della mano.

Biscotti al cioccolato.

Uova intere N. 6, farina gr. 120, zucchero gr. 300, cioccolato in polvere gr. 30.

Si sbatte il tutto assieme per 15 minuti, dopo si dispone la pasta sopra carta, come per i biscotti di Novara.

Biscotti alla genovese.

Alla pasta di biscotto all'anice si aggiungono gr. 250 di mandorle dolci pelate e divise ognuna in tre pezzi.

Formaggio inglese.

Burro gr. 720, zucchero gr. 720, farina gr. 720, uova intere N. 10, rossi N. 6, uva sultana gr. 60, cedro tagliato fino gr. 60.

Si fa liquefare il burro, si unisce lo zucchero, si sbatte bene, e si aggiungono ad uno alla volta i 16 rossi, dimenando bene. Si sbattono a parte i 10 chiari d'uova; si mischia il tutto e si unisce poco alla volta la farina, l'uva ed il cedro.

Tutto bene incorporato, lo si mette in uno stampo unto di burro e spolverizzato di zucchero, e lo si fa cuocere come il pane di Spagna.

Melighini.

Burro gr. 180, zucchero gr. 180, lievito di pane gr. 180, farina bianca Gr. 60, farina gialla gr. 300, uova intere N. 4, scorze grattugiate di 2 limoni e fiori di sambuco secchi gr. 50.

Si impasta il tutto bagnando al bisogno la pasta con acqua tiepida. Si pongono sopra lastre in forma di uova, schiacciandoli poi colla mano; si mettono a lievitare nella stufa, e prima di metterli al forno si ungono di chiaro d'uova.

Pasta sfogliata.

Si mettono sul tavolo gr. 300 farina bianca finissima; si forma un vuoto nel mezzo e vi si mette una presa di sale, il sugo di mezzo limone, 2 rossi d'uova, gr. 50 burro ed un bicchiere di acqua fresca. Si impasta, poi si copre con un pannolino per un quarto d'ora. Intanto si lavorano colle mani gr. 30 burro; quando è lavorato si asciuga con una salvietta. Dopo si stende la pasta d'un altezza di mezzo dito, e se ne copre la metà con tanti pezzettini di burro schiacciati. Indi si copre con la parte di pasta non butirrata. Si stende col matterello, si piega sopra sè stessa a guisa di portafoglio, ripetendo questa operazione cinque volte nell'inverno e quattro nell'estate.

Se ne fanno fuori dolci in diverse foggie. Si cuoce a forno temperato.

FINE.

INDICE DELLE MATERIE



	Pag.
Ai lettori.	5
Sommario delle materie	7
Laboratorio del liquorista	10
Composizione dei liquori	12
Dell'infusione	13
Della filtrazione	14
Modo per bene operare la fabbricazione dei liquori	15
Conservazione dei liquori.	15
Dose di zucchero e glucosio pei liquori	16
Considerazioni ed osservazioni	17

Dei Ratafià.

Ratafià d'Andorno.	19
Altro.	20
Ratafià di Marsiglia	20
» Grenoble	21
» senza ciliegie	21
» quattro frutti.	21
» Ribes	23
» Lamponi	23
» Pesche	24
» Ginepro	25
» More	25
» Noci.	26
» Albicocche.	27

Dei Maraschini.

	Pag.
Maraschino di Zara	28
Altro.	28
Altro per essenza	29
Altro.	29

Dei Mistrà.

Mistrà	31
Altro fino	31
Altro fortissimo detto superiore.	32

Anesone.

Anisone triduo di Brescia	32
Altro.	33
Anisette Bordeaux	33
Altro.	34
Altro fino di Olanda	34

Acquavite di Ciliegie o Kirschwasser.

Kirschwasser	35
Altro sistema francese	36
Altro.	36

Rhum.

Rhum per fusione.	37
Altro.	38
Altro.	39
Altro per essenza	39

Del Cognac.

	Pag.
Cognac sistema Bordeaux	41
Cognac Landoc.	42
Altro	42
Altro di pomi cotogni	43
Altro	43

Dell'Assenzio.

Assenzio	45
Altro.	45
Altro.	46
Altro per essenza	46
Assenzio di Neuchâtel.	47
» Pontarlier.	48
» Montpellier	48
» Svizzero	49
» Besançon.	50

Elisir.

Elisir igienico Raspail	50
Altro.	51
Elisir Camomilla	52
Elisir Garus.	53
Altro.	53
Elisir Lungavita	54
Altro.	55
Altro.	55
Elisir Margherita	56
» Cagliostro	56
» stomatico	57
» China.	58

	Pag.
Elisir San Bernardo	58
» d'Oropa	59
» Scacciadiavoli	60
» China-china.	61
» di Ginepro	61
» Patria (inedita)	62
» Saint-Andrè (inedita)	63
» Vitale	64
» di Viole stomatico.	64
» stomatico degli inglesi	65
» noce di Kola	66
» Coca	66
» di Neroli.	67
» di Sanità	68
» Santo vermifugo	68
» Magaverde	69
» Rabarbaro	70
» digestivo.	70
» del Prete.	71
» Febbrifugo	72
» Spagnuolo	72

Acque.

Acqua di tutto Cedro di Salò dolcificata	74
La medesima spiritosa	75
Acqua d'Oro	75
Altro.	76
Altro d'argento.	76
Acqua delle Belle Donne.	77
» Divina	77
» Romana.	78
» del Paradiso	78
» Rose.	79
» Bianca di Torino.	79

	Pag.
Acqua d'Arancio	80
» dei Carmelitani	80
» di Mannchein	81
Eau di Saint-André (Liquore francese)	82
Acqua verde stomatica anticolerica (inedita)	82
» verde di Marsiglia	83
» degli Abati	84
» dei Guerrieri	85
» Celestiale	85
» Fiorentina	86
» elisir d'Amore	87
» Vescovile	87
» di mandarino (inedita)	88
» di Noci	89
» Virtuosa.	90
» delle Principesse	90
» dei Sovrani.	91
» Americana	92
» dei Cavalieri di San Luigi	92

Amari.

Bitter d'Olanda.	94
» Milano	95
» Svizzero.	95
Estratto di Thè	96
Amaro Felsina.	97
Censettan	98
Amère Picon	98
Scottum.	99
Amaro d'Udine.	99
Estratto d'Erbe	100
» di China.	101
Melange.	101
Altro.	102

	Pag.
Vokta Svizzero	103
Amaro d'Olanda	103
Amaro Inglese	104
Amére Eremitage	104
Rach di Venezia	105
Liquore di Genziana	106
Ruga.	106
Fernet	107
Fernet (inedita).	108
Altro (inedita)	109
Altro (inedita)	110
Amaro Italia (inedita)	110
Amaro confortabile	112
Cento Erbe (inedita)	112
Amaro Calamo (inedita)	113
Angelica.	114
Aranci amari	115
Amaro stomatico	115
Amaro febbrifugo (dell'autore)	116
Amaro Svedese (inedita)	117
Mandorle Amare	118
Ferro China.	119
Amaro Luculliano.	120
Iva delle Alpi (inedita)	120
Amaro 10 erbe.	121
» romano (inedita)	122
» Sbarbaro	123
» di Trieste	124
» Vittoria	124
» Garibaldi	125
» secco	126
» Berri (inedita).	127
» delle alpi svizzere (inedita).	128
» di Napoli (inedita)	128

Creme.

	Pag.
Crema di Moka	130
» Caffè bianco	130
» Cioccolato bianco	131
» Arancio doppio rosato	131
» Angelica	132
» Gelsomino	132
» di Rosa	133
» Mille fiori	133
» di Ginepro	134
» Ananas	134
» delle Ninfe	134
» di Venere	135
» Mandarino	136
» Arancio	136
» Fiori d'Arancio	137
» Assenzio	137
» di 4 frutti	138
» di Selleri	138
» delle 5 frutta	139
» Mille fiori	140
» di Cacao	141
» di Fambroise	141
» di Fragole	142
» di Ribes	142
» di Banana	143
» di Nocciole (inedita)	144
» di Noccioli d'Albicocco	145
» di Thè	145
» di Garofani	146
» di Citrone	147
» di Limone	147
» di Garofani rossi	148

	Pag.
Crema di Timo.	148
» di Lavanda	149
» Cannella	150
» di Macis	150
» di Menta	151
» di Menta bianca	151
» di Coriandoli	152
» di Vaniglia.	153
» di Rosmarino.	153
» di Kirsch	154
» Cheller.	155
» di Pesche	155
» di Noccioli di Pesche	156
» di Prugne.	157
» di Mandorle amare	157
» Soave	158
» Sovrana.	159
» Margherita (inedita)	160
» Maccheroni di Napoli	160
» di Violetta.	161
» dei Promessi Sposi	162

Balsami.

Balsamo depurativo del sangue.	163
» umano	164
» d'Ercole	164
» di Gerusalemme.	165
» Giapponese	166
» ricostituente	166
» Amaro	167
» Olandese	168
» della vita.	169
» Omer-Pascià.	169

Liquori forti.

	Pag.
Costumè	171
Altro.	171
Kummel di Breslau	172
Altro di Dantzich.	173
Altro di Magdebourg.	173
Slivovitz.	174
Gin	174
Gin d'Olanda	174
Whisky	176

Liquori di lusso.

Chartreuse per essenza	177
Chartreuse	178
Pippermint (inedita)	179
Altro Pippermint (inedita)	180
Vespetrò di Canzo.	181
Altro per essenza	181
Alchermes di Firenze.	182
Altro per essenza	183
Benedettine.	183
Coca Boliviana (inedita)	184
Eucaliptus (inedita)	185
Vaterlò	185
Biscott americano.	186
Trappistine.	186
Genepi des Alpes cristallizzato (inedita)	187
Processo per fare il Kummel cristallizzato (inedita)	188
Mille fiori cristallizzato (inedita)	189
Liquore della Certosa di Pavia.	190
Liquore Barana d'America	191
Bishof inglese	192

	Pag.
Celestine	192
Gelatino a freddo	193
Curaçao fino	194
Altro	195
Crispi (liquore finissimo da dessert)	195
Mandarino di Spagna.	197
Liquore Umberto I (liquore fino da dessert).	197
Plasir des Dame.	198
Rosolio Ambrosia	199

Di alcuni Liquori ottenuti direttamente dai frutti e fiori.

Rosolio di Torino	200
Rosolio di fragole	201
Crema fior d'arancio	201
Crema di rosa rosso	202

Vermouth.

Vermouth di Torino (inedita)	205
2. Operazione (del medesimo)	206
Altro (1. operazione)	207
2. Operazione	208
Altro.	209
Vermouth di Manderazzo	210
Altra formula	211
Altra formula	212
Vermouth di Torino	214
Vermouth uso Torino	214
Altro.	215
Altro al Barolo	216
Altro di China.	217
Estratto di Vermouth.	217

Degli Olij.

	Pag.
Olio di Violetta	219
» Cardinale	219
» di Selleri	220
» di Venere	220
» delle Creole	221
» di Gelsomino	222
» d'amore	222
» di Thè	223
» di Rosa	223
» di Rhum	224
» di Anice	224
» di Cognac	224
Altro	225
Olio di Cacao	225
» di Gerusalemme	226
» di Banana	226
» Ambretta	227
» d'Eliotropio	227
» di Tuberosa	228
» di Neroli	228
» di Kirs	228
» di Resedano	229
» d'Angelica	229
» di Ananas	230
» di Maraschino	231
» di Ginepro	231
» di Menta	232
» di Kummel	233
» di Cannella	233
» di Cedro	234
» Doncette	234
» di Cassis de Dijon	235

Tinture semplici.

	Pag.
Tintura di Ambra	236
» aromatica Inglese	236
» di Caffè	237
» di Benzuino	237
» di Calamo.	237
» di Garofani	237
» d'Iride.	238
» di Muschio	238
» balsamo del Tolù	238
» di Vaniglia	238
» Mallo di noce	239
» di Catrame	239
» gusci mandorle dolci	240
» d'Assenzio	240
» d'Angelica	240
» d'Aloè.	241
» di Mandorle amare	241
» d'Anice	241
» d'Anici stellati	242
» d'Enula campana	242
» di Camomilla.	242
» d'Aranci amari	243
» di Cannella	243
» di Cardamomo	243
» di Cascarilla.	244
» di Coriandoli	244
» di Zenzero	244
» di Macis	244
» di Noce Moscata	245
» di Zeodaria	245
» di Curaçao	245
» di Galanga	245

	Pag.
Tintura d'Isoppo	246
» di Lauro	246
» di Melissa	246
» di zafferano	246
» di Ribes	247
» di Gramigna	248
» di noccioli amari	248
» di Genziana	249
» Radice Colombo.	249
» di Rabarbaro.	249

'Tinture composte.

Tintura composta d'Assenzio	251
» di Muschio	252
» di Calamo.	252
» di Sassofrasso	252
» di Menta.	253
» di Lavanda	253
» di Genziana	254
» di Garofani rossi	254
» dà Timo	255
» di Cardamomo	255
» di China	256

Rosoli e liquori diversi.

Curaçao bianco.	257
Curaçao d'Olanda	257
Perfetto Amore (per essenza)	258
Altro.	258
Genepi des Alpes	259
Cedrato di Palermo	260
Rosolio di Torino	260

	Pag.
Vaniglia di Napoli	261
Latte di Vecchia	261
Altro	262
Banana della Martinica	262
Bananas della Martinica	263
Ginepro	263
Persico	264
Bon Savoiard	264
Mandarino	265
Menta Glaciale Verde	265
Acquavite di Dantzich	266
Usquebaugh di Scozia	266
Escubac di Lorena	267
Altro Latte di Vecchia	268
Giulebbe Santè	268
Rosolio di Menta (per fusione)	269
Altro	269
Rosolio di rosa	270
Rosolio di garofani	270
Altro per essenza	271
Verdolino di Torino	271
Altro per essenza	272
Citronella	272
Rosolio di Parigi	273
Ananas	273
Altro per essenza	274
Rosolio di Pomi cotogni	274
Rosolio di Breslavia	275
Piacere delle donne	275
Labbro rubino	276
Rosolio Mandarino	277
Rosolio Cannella	277
Cassis de d'Ijon	278
Doncette	278
Anice di Tartufi	279
Crem Cheller	280
Cristoffia	280
Boujan Santè	281

	Pag.
Mandorle amare	282
Liquore Genziana	283
Gallin	283
Liquore Fanfulla	284
Rosolio di Nancy	285
Rosolio di Lamponi	285
Liquore di fragole.	286

Punch.

Punch Inglese.	287
Altro.	288
Punch Turco	288
Altro economico	289
Groch inglese	290
Modo per invecchiare l'acquavite	290
Chiarificazione dei liquori	291
Albumina o bianco d'uova	291
Colla di pesce	292
Nero avorio ossia carbone animale	292
Latte.	292
Colorazione dei liquori	293
Colore bleu.	293
Colore giallo	294
Zucchero bruciato o caramelle	294
Colore rosso	294
Altro.	295
Rosso fino per Curaçao	295
Violetto	295
Verde.	295
Tavola di riduzione dello spirito a differenti gradi coll'aggiunta dell'acqua	296
Modo per ridurre un'acquavite di gradi elevati a gradi differenti coll'aggiunta di un'acquavite d'un grado inferiore	298

Tabella di riduzione per l'uso dell'alcoolometro centesimale, per ridurre i gradi apparenti dello spirito segnati dall'alcoolometro centesimale in gradi reali, alla temperatura normale di gradi 15.56 del termometro centesimale	300
Modo per preparare 100 bottiglie di Gazeuse	321
Altro sistema (per 3 bottiglie)	322
Gazeuse a gusti differenti	322

Sciroppi.

Tavola indicante la quantità di zucchero contenuta in un litro di sciroppo a differenti gradi del pesa-sciroppo o saccarometro di Baumè	325
Scirop. semplice	325
Scirop. caffè	326
Scirop. di Ribes	326
Scirop. di Fambros	327
Tamarindo	327
Scirop. d'arancio	327
Scirop. agro cedro	327
Scirop. di gomma	328
Scirop. Salsapariglia	328
Scirop. acetoso	329
Orzata o semata cruda	329
Scirop. d'orzata	329
Scirop. di pistacchi	330
Soda Champagne	330
Scirop. granatina	331
Vino brulè	332
Tavola di riduzione del peso antico in peso decimali .	333

Delle Marmellate.

	Pag.
Marmellata di ciliegie.	334
» di prune	335
» lamponi	335
» d'albicocche	336
» di pesche.	336
» di pere	337
» di pomi	337
» di pomi cotogni.	338
» di scorze d'arancio.	338
» di Cedri	339
» di fior d'arancio.	339
» di uva.	340
» di fragole.	340
» d'ananas	341
» di purée d'arancio	341

Delle Gelatine.

Gelatina di ribes	342
Altra maniera per ottenere la conserva di ribes	343
Gelatina di ciliegie	344
» di prune.	344
» di mele	345
» di uva	345
» di melegranate.	346
» di mele cotogne	346
» di cedri	346
» d'arancio	347
» di lamponi	347
» di more	348

Della frutta nello spirito.

	Pag.
Ciliegie	349
Pesche allo spirito.	350
Albicocche nello spirito	350
Pere nello spirito	351
Marroni all'acquavite	351
Pomi in composta.	352
Composta di pere	353
» di pere al vino	353
» di pomi cotogni	354
» di ciliegie	354
» di fragole	355
» di lamponi.	355
» di uva	355
» di ribes.	356
» d'albicocche	356
» di pesche	357
Altra di pesche.	357
Composta di prune	357
» d'arancio	358
» di cedri	358
» di marroni.	358
» d'ananas	359
» di Banano.	359

TRATTATO DI GELATERIA

Regola per congelare i gelati, pezzi duri o formaggi.

Gelati di Frutta.

	Pag.
Gelati di limone	362
Gelati di fragole	363
Gelato di lampone	363
Gelatino di Ribes	363
» Albicocche	363
» Pesche	364
» Marene	364
» Arancio	364
» Cannella	364
» Garofani	364
» Coriandoli	365
» Cacao	365
» Ananas	365
» Caffè	365
» Cioccolato.	365
» Crema.	265
» Crema cannella	366
» Garofani	366
» Coriandoli	366
» Limone	366
» Noci moscate	366
» Arancio	367
» Caffè	367
» Cioccolato	367
» Mandorle.	367
» Pistacchi	367
» Vaniglia	367
» Noccioli	367

	Pag.
Crema al burro alla Vaniglia	368
Crema à la Fleur farci	368
Formaggio alla vaniglia	368
Formaggio o sorbetto alla Plombière	368
Formaggio Chantilly all'Italiana	369
Biscuit ghiacciati in cassette	369
» al Cioccolato	370
» alla diplomatica	370
Formaggio di Biscotto all'arancio	371
Spumoni	371
Spumoni di Cioccolato	371
Spuma bianca a fior di latte	372
Spumone al Cioccolato	372
» al Thè	373
» al Maraschino	373
» al Curaçao	373
» alla Chartreuse.	374
» all'Alchermes	374
» alla Vaniglia	374
» all'Ananas	374
» di Fragole	374
» di Fambrois	375
» di Pesche	375
» d'Albicocche	375
Spongata al Maraschino	375
» al Caffè	376
» al Cioccolato	376
» alle Pesche	376
» alle Fragole	377
Fambrois	377
Punch gelato alla romana	377
Punch gelato all'Imperiale	377
Zabaglione ghiacciato.	378
Crema Plombière all'Orientale	378
» » alla Sovrana.	379
» » di Dama	379
» » alla Napoletana	379
Bomba alla Sovrana	380

	Pag.
Bomba alla Siciliana	380
» alla Napoletana	380
» alla Regina	380
Imitazione di un melone fatto con gelato	381
Granite	381
Osservazioni	382

VINI DI LUSSO

Vino Santo	383
Alicante	383
Altro.	383
Modo per fare lo sciroppo d'uva	384
Vino Bordò.	384
Vino Chatheau Margot	384
Vino di Sauterne	385
Graves	385
Chambertin.	385
Costance.	385
Vino di Cipro	386
Grenache	386
Rota.	386
Tokai.	387
Xéres.	387
Vino di Madera	387
Malaga	387
Moscato di Lunel.	388
Moscato di Frontignano	388
Vino Champagne	388
Vino bianco Moscato.	389
Contro l'acidità dei vini	389
Modo per togliere al vino il gusto del legno	390
Modo per togliere alle botti il gusto dello zolfo	390
Chiarificazione dei vini	390

FRUTTA SCIROPPATA

	Pag.
Marene	393
Trancie di Cedri Meloni	393
Pruss Martin Secc.	394
Pesche	394
Albicocche	395
Noci	395

CONSERVE

Ciliegie	397
Prugne	397
Lamponi.	398
Albicocche	398
Pesche	398
Pere.	398
Mele.	399
Fragole	399

PASTICCERIA

Schiumette di mandorle	401
Biscotti di Novara.	401
Biscotti Inglesi.	402
Biscotti alla Savoiarda	402
Biscotti alla Vaniglia.	402
Savoiardi	403
Biscotti alla Regina	403
Ossa di morti	403
Altri fini	403
Salt'in pancia	404

	Pag.
asta frolla.	404
anettini di Milano	405
asta levata	405
Bussolani di Brescia	405
Bioccolani Toscani.	406
Modo per fare il lievito	406
Panestrelli di Vercelli.	406
Ciscotti all'anice	407
Pastrini e fritelle di Monache	407
Porta alla Genovese	407
Porta di Savoia	408
Porta alla Mantovana	408
Altra alla Mantovana.	409
Torta di Mandorle.	409
Pasta Genovas.	410
Torta croccante	410
Pane di Spagna	410
Pane Inglese	411
Pasta di Mostaccioli	411
Pasta alla Maddalena.	411
Pasta di Marzapani	412
Maretti.	412
Bignoli	413
Bignoli al Cioccolato	413
Bignoli alla Vaniglia	413
Biringhe	413
Biscotti al Cioccolato.	414
Biscotti alla Genovese	414
Birmaggio Inglese.	415
Felighini	415
Mesta sfogliata.	416



SONOMA
COUNTY
LIBRARY

to renew • para renovar

707.566.0281
sonomalibrary.org